

# Brændende Kærlighed med Stegte Løg, Bacon & Rodfrugter

**Tilberedelsestid:** ca. 35 min.

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
200 g	Bacon i tern
4 stk	Løg
1300 g	Kartofler, øko
4 stk	Gulerødder, øko (stk)
4 stk	Pastinakker, øko
	DET SKAL DU SELV HAVE
40 g	Smør (g)
	Salt & Peber
1 dl	Mælk

## Tilberedning:

Skræl kartoflerne og skær dem i grove tern.

Hæld vandet fra og tilsæt smør. Lad det smelte et minuts tid.

Mos kartoflerne med et piskeris eller kartoffelmoser. Tilsæt lidt mælk og rør godt. Smag til med salt og peber.

Steg baconen på en pande. Tag dem af panden, når de er gyldne.

Vask og skræl løg og rodfrugterne. Skær dem i fine tern af ca. 1,5x1,5 cm og steg dem i fedtet fra baconen - eller hæld fedtet fra og steg dem i lidt olie.

Rist grøntsagerne indtil de er møre og gyldne.

Servér mosen med bacontern og grøntsager drysset over. Smag til med salt og peber.

Velbekomme