Brændende kærlighed



Opskrift på klassisk Brændende kærlighed er venligst udlånt af Mads Schytte (Tidl. Gastromand - nu Mad & Monopolet).

Opskrift af: Mads Schytte (Mad & Monopolet)

Tilberedningstid: Samlet tid: 40 min
Antal personer: 4

Ingredienser

Kartoffelmos

- 1000 gram kartofler
- 100 gram smør
- 2 dl sødmælk, opvarmet
- Salt og friskkværnet peber

Brændende kærlighed

- 500 gram tørsaltet økologisk bacon
- 8 store løg
- 2 rødbede
- 2 spsk. sukker
- 8 dl eddike
- 10 peberkorn
- 6 laurbærblade

Til denne ret anbefaler vi



Meandro do Vale Meão
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4077436



Giant Steps, Yarra Valley Pinot Noir
Giant Steps
Yarra Valley, Australien
Varenr. 6037136



Erse Etna Rosso
Tenuta di Fessina
Sicilien, Italien
Varenr. 2369436



Lèonus
Cortonesi
Toscana, Italien
Varenr. 2367936

Fremgangsmåde

Opskriften er venligst udlånt af Mad & Monopolet. Mad & Monopolet er stiftet af den tidligere "Gastromand" Mads Schytte.
Se Mad & Monopolets detaljerede opskrift på klassisk Brændende kærlighed her.

Kartoffelmos

1. Kog kartoflerne uden salt i 15 min - de må ikke koge ud.
2. Varm mælken op og tilsæt det sammen med smør.

3. Brug gerne en moser eller en presser - ikke en elpisker (det gør nemlig mosen tung, samtidig med at luften bliver slået ud af den).
4. Smag til med salt og peber.

Brændende kærlighed

1. Skær dit bacon ud i stykker - de må godt være lidt store, for de krymper nemlig en del på panden.
2. Rist dit bacon på en tør pande, til det er gyldent og sprødt.
3. Læg det på køkkenrulle efterfølgende, så det overskydende fedt bliver suget op.
4. Hak løget groft og steg det gyldent på panden med det overskydende baconfedt.
5. Lav en hurtig syltelage, hvor du koger sukker, eddike, laurbærblade og peberkorn op.
6. Imens det koger op, skræller og skyller du rødbederne.
7. Skær nu helt tynde strimler af rødbederne og læg strimlerne i den varme syltelage.
8. Den skal gerne have omkring 30 min. - får den længere tid, gør det bestemt ikke noget.
9. Anret mosen på en dyb tallerken og tilsæt bacon, løg og rødbedestrimler.