# Brennende kjærlighet (Dansk potetmos med bacon)




**Ingredienser**

Potetmos:
♥ 800 g poteter (skrelt vekt)
♥ 75 g smør
♥ 2 dl helmelk
♥ flaksalt

Bacontopping:
♥ 350 g bacon (se tips)
♥ 2 løk
♥ 50 g smør
♥ salt og pepper

Pynt:
♥ 100 g syltede rødbeter
♥ 2 ss hakket persille eller gressløk

**Fremgangsmåte**

*Potetmos:*
Skrell potetene og del dem opp i litt mindre biter. Ha dem i en mellomstor kjele. Fyll opp kjelen med vann så vannet dekker potetene godt. NB! Ikke ha salt i vannet (se tips). Kok potetbitene til de er helt møre. Sil vekk vannet.

Mos de varme potetbitene med en potetstamper eller potetpresse. NB! Ikke bruk stavmikser (se tips).

Ha først smøret i kjelen, og bruk potetstamperen til å mose smøret jevnt inn i den varme potetmosen ettersom det smelter. Ha så i melken. Bruk nå en tresleiv eller lignende til å røre inn melken. Rør kraftig med sleiven så potetmosen blir fin og luftig. Smak til potetmosen med salt (og eventuelt hvit pepper).

*Bacontopping:*
Skjær bacon i terninger (skjær bort eventuelt skinn). Ha baconterningene i en stekepanne.

Stek baconet på middels varme til bitene blir gylne og sprø. Dette tar en stund (8 - 10 minutter) dersom du bruker baconterninger i stedet for tynne baconskiver som du skjærer i biter. Du vil etter hvert se at terningene avgir mye av fettet som da blir liggende i pannen.

Løft de ferdigstekte baconterningene ut av pannen, men la fettet være igjen i pannen.

Hakk opp løken og ha løkbitene i pannen sammen med smøret. Kvern over litt salt og pepper. Stek løken gyllen i smør og baconfettet.

Når løken er ferdigstekt, has baconbitene tilbake i pannen. Varm dette opp sammen rett før servering.

*Tilberedning:*
Ha varm potetmos i en dyp pastaskål eller annen serveringsskål. Lag en dyp grop i potetmosen.

Fyll gropen opp med varm bacontoppingen, inklusive fettet fra pannen.

Ha over syltede rødbeter som er skjært i strimler eller terninger.

Pynt med hakket persille eller gressløk.

**Tips**

♥ Dette er en ekstra mektig og kremete variant av potetmos. For å få potetmosen fløyelsmyk og ikke seig, bør du være nøye på å koke potetbitene uten å ha salt i vannet. Det er også veldig viktig at du ikke moser de kokte potetene med stavmikser, men bare bruker potetstamper og moser potetene for hånd. Se flere tips for å lage **Potetmos** i innlegget **HER**.

♥ Brennende kjærlighet skal originalt lages med baconterninger, som jeg har brukt her. Disse avgir en god del mer fett enn bacon som kjøpes i skiver, og noe av meningen med denne retten er at løken skal stekes i baconfettet og at fettet deretter skal helles over potetmosen. Personlig må jeg innrømme at jeg likevel foretrekker vanlige, tynne baconskiver som jeg klipper i små biter - både fordi skivene gir litt mer kjøtt og mindre baconfett, og fordi skivene gjerne er mindre salte. Bruk det du liker best! □□

♥ Det skal opprinnelig ikke være hvitløk i denne retten, men jeg liker å tilsette et par finhakkede fedd sammen med løken. Toppingen kan suppleres med hakket vårløk eller purre.

♥ VEGETAR:
Ønsker du å lage en vegetarvariant, kan bacon byttes ut med sopp som stekes sammen med løken.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brennende-kjaerlighet-dansk-potetmos-med-bacon