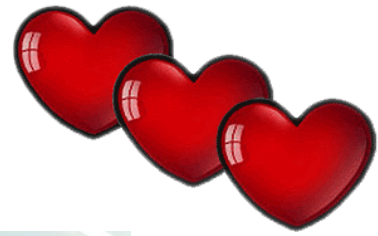




## "BRENNENDE KJÆRLIGHET"



10 halvstore poteter  
ca 3 dl H-melk  
2 ss smør  
1 ts gressløk (gjærne fersk)  
¼ ts pepper  
litt blandingskrydder  
ca 100 g bacon  
ca 200 g middagspølse  
½ løk



### Slik gjør du:

1. Vask, skrell og del potetene i terninger. **Kok de godt myke ca 15 min.**
2. Hell av vannet og la potetene stå og dampe på plata i 30 sek.
3. Mos potetene og tilsett smøret og litt og litt av melka. Rør godt, det skal ikke være klumper.
4. Ha i de ulike krydderne.
5. Kutt bacon i terninger og brun dette i panna mens potetene koker. Ha bacon i en egen skål. (Ikke alle som spiser dette)
6. Hakk løken og pølsa i biter. Steik dette på panna til det er litt brunt. Fordel potetmosen i porsjoner direkte på tallerkenene.
7. Dryss over bacon- og pølseblandinga.

**SERVERES MED GULRØTTER, BLOMKÅL OG BROKKOLI**

### **SJOKOLADEMOUSSE**

2 egg  
1 ½ dl kremfløte  
½ ts vaniljesukker  
½ plate lys kokesjokolade



### Slik gjør du:

1. Skill eggeplomme fra hviten. (Du kan få hjelp til dette)
2. Visp eggehviten stive i kjøkkenmaskinen.
3. Visp kremfløte og vaniljesukker til luftig krem i **egen** bolle.
4. Smelt sjokoladen i vannbad.
5. Avkjøl litt. Rør eggeplommene inn i den smeltede sjokoladen.
6. Rør så blandinga inn kremen.
7. Ta forsiktig og rør inn de stivpiskete eggehviten.
8. Fordel moussen i en serveringsskål. Settes i kjøleskapet eller i frysescapet.

**SERVERES MED VANILJESAUS**