

Blomkålpuré med bacon



Puré er et godt middagstilbehør der bacon gjør en god jobb som smakstilsetter og topping. Test ulike varianter som jordskokkpuré, erterpuré eller som i oppskriften under - blomkålpuré.

1

Slik gjør du

Fjern bladene og del blomkålen i buketter. Legg buktettene i en kasserolle med vann og kok godt til blomkålen er myk. Hell av kokevannet og la de stå og hvile et par minutter.

2

Kjør i stavmikseren

Bruk stavmikseren og kjør den til en glatt puré. Rør inn smør og melk til passe konsistens og smak til med salt og pepper. Hell over i en serveringsskål.

3

Stek bacon og server

Stek skivet bacon og finhakk det i små biter. Dryss over baconet som topping. Pynt med fersk timian eller koriander.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Blomkål	1 stk
Melk	2 dl
Smør	2 ss
Hvitt sukker	1 ss
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Gilde Stjernebacon	150 g

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose