Brændende kærlighed

med ovnbagt porre & rødbederelish

30-40 minutter

Bacon

Løg

Hvidvinseddike

Kartofler

Kruspersille

Porre

Rødbede

Lad os komme i gang

Husk at vaske hænder i 20 sekunder, før du starter. Skyl derefter grøntsager, frugter og urter. Glem ikke at vaske hænder og køkkenredskaber umiddelbart efter håndtering af råt kød og rå fisk.

Køkkenredskaber

Skærebræt, stegepande, gryde, dørslag, ildfast fad, rivejern, skåle

Kolonialvarer

Salt, peber, olivenolie, vand, smør, mælk, sukker

Ingredienser

	2 pers.	4 pers.
Kartofler	500 g	1000 g
*Smør** **7)** (trin **1**)	20 g	40 g
*Mælk** **7)** (trin **1**)	2 spsk	4 spsk
*Salt** (trin **1**)	½ tsk	1 tsk
Kruspersille	1 pose	1 pose
Porre	1 stk	2 stk
Rødbede	1 stk	2 stk
Hvidvinseddike	25 ml	50 ml
*Sukker** (trin **3**)	2 tsk	4 tsk
*Vand** (trin **3**)	2 spsk	4 spsk
Løg	2 stk	3 stk
Bacon	140 g	280 g
*Smør** **7)** (trin **5**)	30 g	60 g
Salt, peber*, olivenolie**	efter smag & behov	

**Kolonialvarer*

Næringsindhold

(Baseret på utilberedte ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 589 g
Energi	503 kj/120 kcal	2962 kj/708 kcal
Fedt	7 g	43 g
Heraf mættet fedt	4 g	22 g
Kulhydrat	11 g	62 g
Heraf sukkerarter	3 g	19 g
Protein	3 g	19 g
Fiber	1 g	8 g
Salt	½ g	3,0 g

Allergener

7) *mælk*

Læs altid etiketten for seneste oplysninger om allergener. Bemærk, at næringsindholdet på opskriftskortet kan ændre sig, såfremt ingredienser er blevet udskiftet.

Del din feedback med os!

DK +45 92 45 29 77 | **hej@hellofresh.dk**

2020-U47

1

Lav kartoffelmos

Forvarm ovn til 220°C/200°C varmluft.

Bring en gryde med letsaltet **vand*** i kog.

Skær **kartofler** (uskrællet) i 2 cm tern. Kog i 15 min, eller indtil møre.

Hæld **vand** fra.

Tilsæt en klat **smør***, **mælk*** og **salt***. Mos med en kartoffelmoser eller gaffel.

Vend med ½ **persille**. Dæk til med låg.

2

Bag porre

Del **porre** på langs. Skær i 5 cm stykker. Fordel i et ildfast fad. Dryp med **olivenolie***. Krydr med **salt*** og **peber***.

Bag i ovnen i 20-25 min, eller indtil gyldne og bløde.

3

Lav rødbederelish

Riv **rødbede** (uskrællet).

Opvarm en smule **olivenolie*** i en stegepande ved middelhøj varme.

Tilsæt **rødbede**, **hvidvinseddike** og **sukker***. Lad simre i 2-3 min.

Tilsæt **vand***. Lad simre i 4-5 min, eller indtil væden er fordampet. Krydr med **salt*** og **peber***.

Overfør til en skål.

4

Forbered råvarer

Skær **løg** i tynde, halve skiver.

Hak **persille** fint.

5

Steg løg

Opvarm samme stegepande ved middelhøj varme.

Steg **bacon** i 3-4 min, eller indtil gylden og sprød.

Tilsæt en klat **smør*** og **løg**. Steg i 8 min, eller indtil gyldne og bløde.

6

6. Server

Anret **kartoffelmos**, **bacon** og **løg** i dybe tallerkener.

Top med **rødbederelish**, **persille** og overskydende væde fra panden.

Server med ovnbagt **porre**.

Velbekomme!

HELLO RØDEBEDERELISH!

Kunde familien godt lide rødebederelishen? Den smager lige så godt i burgere, i tacos, til pølse, sammen med bøffer, til pizza, og halloumi.