

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Blomkålpuré med bacon

Image not found or type unknown



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 bukettene 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

**Du trenger**

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Melk               | 2 dl   |
| Smør               | 2 ss   |
| Sukker             | 1 ss   |
| Salt               | 1 ts   |
| Pepper             | 0,5 ts |
| Gilde Stjernebacon | 150 g  |

**Allergener**

- Melkeprotein inkl laktose