



Brændende majroe kærlighed

En velkendt klassiker med ekstra grøntsager.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Aug



Dagligt grønt



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

Majroe mos

4 bagekartofler

4 **majroer**

salt og peber

50 g smør

Topping

2 **løg**

250 g bacon i tern

3 **majroer**

3 **æbler**

salt og peber

hakket persille

Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen

Foto: Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Skræl bagekartofler og majroer. Skær kartofler og majroer i mindre stykker og kog dem møre i usaltet vand.
- 2 Hæld vandet fra og damp dem tørre. Mos det hele med et piskeris og smag til med salt, peber og smør. Put låg på gryden for at holde mosen varm.
- 3 Pil løgene og skær dem i smalle både og steg dem sammen med bacon ved middel til jævn varme til baconen er sprød.
- 4 Hæld fedtet fra, tilsæt majroe og æble i både og steg endnu nogle minutter til majroerne er møre. Smag til med salt og peber og kom det hen over mosen.
- 5 Drys med hakket persille og server straks.

