



Korv med mos smaksatt med knaperstekt bacon, riven ost och gräslök

4 portioner

Ingredienser

8 st Wienerkorvar
600 g mjölig potatis, skalad
40 g smör
2 dl mjölk
120 g bacon, finstrimlad
100 g ost, riven
2 msk finhackad gräslök
God senap (till servering)

Tillagning

1. Koka potatisen mjuk i osaltat vatten och håll av vattnet direkt därefter.
2. Koka under tiden upp smör och mjölk i en kastrull.
3. Pressa potatisen med en potatispress direkt när den är nykokt.
4. Tillsätt smör-mjölken och vispa snabbt ihop till en slät puré.
5. Knaperstek baconet och blanda ner det i purén tillsammans med ost och gräslök.
6. Smaka av med salt.
7. Koka upp vatten och lägg ner wienerkorvarna.
8. Låt korven sjuda ca 7 minuter.
9. Servera korven med den goda potatispurén och senap.