

Flammende Kartoffelmos

Ingredienser chilidadler:

- 150 g store, bløde dadler
- 1 rød chili
- ½ dl sojasauce
- 1 tsk miso

Ingredienser bløde løg:

- 1 kg løg
- 30 g smør
- Salt

Ingredienser kartoffelmos:

- 1 kg melede kartofler
- 2 ½ dl mælk
- 40 g smør
- Salt og peber

Ingredienser kål:

- 300 g frisk grønkål eller savoykål
- 2 store æbler
- lidt citronsaft
- salt og peber

Anretning: Læg kålblandingen på et fad. Kom kartoffelmosen på. Fordel de bløde løg henover og top med chilidadler og marinaden herfra.

Fremgangsmåde chilidadler:

1. Skyl og hak chilien.
2. Rør miso ud i sojasauce og rør chilien i. Kom dadlerne i og bland godt.
3. Dæk til med film og lad det stå og trække.

Fremgangsmåde bløde løg:

1. Pil løgene og skær dem i skiver.
2. Smelt smørret i en gryde og kom løgene i. Lad det simre ved svag varme ca. 1 time til de er bløde og gyldne. Smag til med salt.

Fremgangsmåde kartoffelmos:

1. Skræl kartoflerne og skær dem i grove tern.
2. Kom kartoflerne i en gryde, dæk til med vand, læg låg på og kog til de er møre.
3. Hæld vandet fra og lad dem stå et øjeblik og dampe, til de er tørre. Mos dem.
4. Kog mælken op og rør det i kartoffelmosen sammen med smør. Smag til med salt og peber.

Fremgangsmåde kål:

1. Skyl kålen og skær stokken fra. Snit kålen i fine strimler.
2. Sæt en gryde over halvt fyldt med vand, tilsæt lidt salt og bring i kog.
3. Klargør en stor skål med koldt vand og isterninger.
4. Blancher kålen.
5. Tag kålen op med en hulske og kom den straks i skålen med isvand.
6. Læg herefter kålen på et rent klæde og dup den tør.
7. Skyl æblerne og skær kernehuset fra. Skær æblerne i små tern.
8. Dryp med citronsaft for at de ikke bliver brune.
9. Vend æblerne sammen med kål og smag til med salt og peber.