



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Flesk og duppe med røkt grillbacon

Kokte poteter

350 g poteter

Rotmos og bechamelsaus

500 g rotmos

300 g bechamelsaus

Flesk

300 g grillbacon

Tilbehør

1 bunt bladpersille

olje ^B^B Basisvare

- 1 **Kokte poteter:** Kok potetene i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 **Rotmos:** Kok opp en kjele med vann, og ha i posen med rotmos. La posen trekke i vannet i 10–15 minutter, til rotmosen er gjennomvarm.
- 3 **Bechamelsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
- 4 **Flesk:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side.
- 5 **Tilbehør:** Skyll og finhakk persillen, og topp retten med den ved servering.



Tips!

Bland den finhakkede persillen inn i sausen for å lage en smakfull persillesaus.