

# Brændende kærlighed (Gustav)

---

## Ingredienser

- 200 g bacon (gerne kalkun)
- 150 g champignon
- 1 løg

## Mos

- 500 g blomkål
- 130 g philadelphia light
- Salt
- Hvidløgpulver



## Fremgangsmåde

- Kog blomkålen.
- Steg baconen på panden. Sørg for at panden er meget varm når baconen ligges på, dette er for at få en sprød bacon. Hvis panden ikke er meget varm, vil baconen afgive for meget væske under opvarmningen, og man vil istedet koge baconen.
- Når baconen er færdig hældes det over på noget køkkenrulle for at opsuge overskydende fedt.
- Hæld champignoner og løg på panden og svits det til det er helt mørt.
- Hæld baconen tilbage på panden.
- Si den kogte blomkål så meget som muligt og blend det med hvidløg, salt og philadelphia i en foodprocessor i 5-10 minutter indtil den ønskede konsistens.