

# ”Juans brændende kærlighed”

10 mindre portioner

## INGREDIENSER:

Kartoffelmos  
220g Maggi kartoffelmospulver  
9 dl vand  
200g Bonduelle ekstra fine ærter  
2,5dl kærnemælk  
3 spsk Paradiso grov sennep  
75g finthakkede urter – f.eks bredbladet persille  
og purløg  
Falksalt flagesalt

## Tilbehør

5 stk chorizo (ferske)  
75g smør  
2 stk rødløg i strimler  
500g Paradiso kryddersvampe eller friske svampe  
1 stk blomkål eller 500g Bonduelle blomkåls-  
buketter  
100g Paradiso kapers nonparailles  
Sort peber

Persille til pynt

## TILBEREDNING:

Vandet bringes i kog og kartoffelmospulveret røres i. Lad det koge et par minutter. Vend ærter, kærnemælk, sennep og urter i. Smag til med salt og peber.

I en pande steges skiver af fersk chorizo i en blanding af smør og olie. Efter et par minutter tilsættes løg, svampe og blomkålsbuketter. Sauteres indtil grøntsagerne er aldente og retten gennemvarm. Tilsæt kapers og smag til med sort peber.

Anret mosen og chorizoblanding på fade eller som små anretninger. Pyntes med persille inden servering.

