

### **Brændende kærlighed med rodfrugtmos (2022):**

På turen ind til den første overnatning, kan man godt bære lidt råvarer med så aftensmaden kan tilberedes hurtigt. Specielt hvis man tager råvarer uden det store vandindhold. Brændende kærlighed er vægtmæssig i den lidt lettere kategori af retter med rene råvarer. Fibrene fra spidskålen holder nemlig gang i maven, efter en lang stillesiddende dag frem til fjeldområdet.

### **Brændende kærlighed til 3 personer:**

#### ***Ingredienser:***

300 g tørsaltet bacon  
4 løg Skæres i 1 cm stykker  
200 g spidskål snittes lidt groft.

#### ***Tilberedning:***

Bacon steges i en smule fedtstof på trangia panden. Løg tilsættes og steges lyse. Spidskål vendes i retten og steges til det er med en smule bid. Smages til med salt og peber efter behov. Blandingen serveres ovenpå rodfrugtmosen.

### **Rodfrugtmos til 3 voksne mænd:**

#### ***Ingredienser:***

8 stk gulerødder  
2 stk persillerødder  
2 stk pastinakker  
3 stk forårsløg  
1 stor sød kartoffel  
1 tsk Salt

#### ***Forberedelse:***

Alle grøntsager renses, skrælles, samt skæres i tynde stykker som var det beregnet til wok-retter (stave af maks 1 cm tykkelse).

Gryden koges til det er mørt. Mosen blendes, og smages til med minimælk og salt. Det er ikke nødvendigt med smør. Dermed undgås fedt der kan blive harsk.. Vej mosen før den lægges i tørremaskinen.

Mosen fordeles på bagepapir i tørremaskinen. Laget bliver omkring 6-8 mm tykt. Husk at der skal være plads til at luften kan cirkulere langs kanterne. Det sættes til tørre ved 60 grader, til det er læderagtigt. Tag bagepapiret af og sænk temperaturen til 45 grader. Lad det nu tørre til det er knastørt. Vej mosen efter tørring, så du ved hvor meget vand der skal tilføres under tilberedning.

Knus eller pulveriser flagerne. Pak det ind i bagepapir eller en papirpose, og vacuumpak det.

#### ***Tilberedning:***

De pulveriserede flager sættes i blød i varmt vand, og placeres i termoposen et lille stykke tid før det varmes helt op. Der røres rundt til hele blandingen er blødt op i vandet, og fremstår som mos igen. Mosen varmes op og er klar til servering.