

STEGT SPIDSKÅL MED BACON

Sprødstegt bacon i selskab med spidskål, der steges i baconfedtet, så det får ekstra meget smag.

•

Til

- 8 skiver bacon
- evt. lidt olie til stegning
- 1 hoved spidskål
- peber

Stegt baconen sprød i lidt olie på panden. Læg den derefter på en tallerken med køkkenrulle eller andet fedtsugende papir.

Fjern de yderste blade fra spidskålshovedet og skær det derefter i kvarte. Steg stykkerne i baconfedtet på panden ved lav-middel varme. Vend stykkerne undervejs, så de steges på alle 3 sider. De skal have ca. 3-4 minutter på hver side, og være møre, men stadig have bid.

Krydr med peber og server med den stegte bacon - den kan evt. smuldres og drysses over.

