



Stege Bacon:

**Bacon kan bruges til mange retter så som
æggekage og til Brunch**

Til 2. Pers. Rør 2-4 æg sammen med ca. 4 spk.sk. Mælk og 2. sp.sk. Mel

Lad det så hvile før det hældes over de stegte bacon stk. Panden skal være på middelvarme.

Steges i ca. 10-15 min og vendes så på panden og steg videre i ca. 10-15 min.

Her efter kan den serveres med Brød samt Bacon eller Stegt Flæsk og evt. Purløg.

A. Sprød bacon på panden

Steg baconskiverne sprøde på en meget varm pande i lidt olie.

Olien øger temperaturen og giver et mere gyldent og sprødt stykke bacon.

Læg de stegte skiver på et stykke køkkenrulle inden servering.

B. Sprød bacon i ovnen

Læg baconskiverne på en bageplade med bagepapir.

Steg dem sprøde på ca. 10 min. i en 200° varm ovn.

Læg det stegte bacon på køkkenrulle eller fedtsugende papir.

C. Sprød bacon i mikroovnen (850 w)

Læg 4-5 baconskiver enkeltvis mellem 2 stykker køkkenrulle,

og steg dem ved fuld effekt i mikroovnen 3-4 min.

Det er nemt og giver et lige så sprødt resultat som på pande.

Ovenstående råd er fra <https://www.familiejournal.dk/madopskrifter>