

Oppskrift

Eldhusrøkt bacon og egg med tomatbakte bønner



1

Skyll bønnene og ha i en ildfast form med tomater, tomatpuré, olivenolje, laurbærblad, hele hvitløkfedd og hakket chili. Rør godt.

2

Dryss over brunt sukker og bak bønnene i ovnen ved 175 °C i 20 minutter. Skru opp varmen til 225 °C og stek videre i 5-10 minutter.

3

Del bacon i skiver og stek til gylne. Stek speilegg og server med bacon og tomatbakte bønner.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Eldhusrøkt bacon	600 g
------------------	-------

Prior Egg	4 stk
-----------	-------

Tomatbakte bønner

Hvite bønner, hermetiske	400 g
Cherrytomater, hermetiske	400 g
Tomatpuré	1 ss
Olivenolje	2 ss
Laurbærblad	2 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Rød Chili	0,5 stk
Brunt sukker	1 ts