

Oppskrift

Cowboyfrokost med kalkunbacon



1

Stek bacon sprø i en varm panne eller ved å spre utover et stekebrett og steke i ovnen (15-20 minutter på 200 °C.) Stek speilegg og rist brødsiver. Server med

bakte bønner og hashbrowns.

2

Grovriv potetene og la ligge i kaldt vann i 15 minutter for å trekke ut noe av stivelsen. Skyll godt og la ligge i friskt, nytt vann i 5 minutter til. Hell av vannet og press ut så mye av fuktigheten som mulig, gjerne med et klede eller kjøkkenpapir.

Grovriv løken og bland med potetene. Tilsett salt, pepper, eggehvite og hvetemel. Form små flate lapper og stek gylne på begge sider i en varm panne med smør. La dem ev. ettersteke i ovn på lav varme til de er helt møre.

3

Sett ovnen på 200 °C. Skyll bønnemiksen godt og vend med de bakte bønnene og hakkede tomater.

Finhakk chili og ha alt i en ildfast form med hele, skrellede hvitløkfedd, timian, salt, pepper og cherrytomater.

Stek i ovnen i ca. 25 minutter. Rør gjerne litt underveis.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunbacon Skivet 2,5kg Pk



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Eggehvite Frittg 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Kalkunbacon skivet 400 g

Prior Egg 8 stk

Brødskiver, ristet 4 stk

HP-saus til servering

Smør og olje til steking

Hashbrowns (potetlapper)

Potet 500 g

Løk 0,5 stk

Hashbrowns (potetlapper)

Bakte bønner

Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Eggehvite	1 stk
Hvetemel	1 ss

Smør til steking

Bakte bønner

Bønnemix (gjerne hermetiserte, f.eks. kidneybønner, hvite bønner, kikerter og borlottibønner)	400 g
Hermetiserte bakte bønner	400 g
Hermetiserte hakkede tomater	200 g
Chili	1 stk
Hvitløk	1 stk
Timian	3 kvister
Salt	0,5 ts
Pepper	0,25 ts
Cherrytomater	8 stk