

Bacon



Hjemmelavet bacon

150 g uraffineret groft salt

75 g rørsukker

1 tsk. peber

evt. en håndfuld krydderurter

1 kg udbenet ribbensteg

samt

blandes godt i en plastikpose.

lægges i plastikposen.

Saltlagen gnides godt ind i kødet, og posen lukkes omhyggeligt og lægges i køleskabet.

Vend posen hver dag i en uge.

Derefter tages ribbenstegen ud af posen, skylles under vandhanen og tørres i ca. 2 timer enten ved 100° C i en ovn eller i en lukket grill med låg og næsten lukkede ventiler, indtil midttemperaturen er 65° C.

Læg den mængde bacon, du skal bruge de kommende tre dage, i køleskabet - og kom resten i fryseren.

Mager bacon-erstatning

1/8 tsk paprika

1/4 tsk kardemomme og

1/4 tsk spidskommen blandes sammen og drysses på begge sider af

50 g koldrøget skinke (skåret i tynde skiver).

10 g margarine

smeltes i en pande ved høj varme, bruser op, og der skrues ned til middel varme. Skinken steges 2-3 minutter, og vendes jævnlige.

1 tsk ahornsirup

dryppes udover, og skinken steges videre 2 minutter, mens skiverne fortsat vendes jævnlige.

Skinken serveres straks - fx sammen æg eller i en "baconburger".

Brændende kærlighed

3 grofthakkede løg

steges bløde og drysses med efter behag.

1/4-1/2 tsk salt

100 g koldrøget skinke

eller baconstykker

skæres i strimler og ristes på en tør stegepande,

2 pølser

skæres i skiver og ristes på en tør stegepande - og

syltede rødbeder

skæres i tern.

1 portion kartoffelmos

eller rodfrugtmos (500 g) pyntes med ovenstående, og rettens serveres dampende varm!