Aspargesbønner med bacon

Ingredienser



♥ 200 g aspargesbønner
♥ 150 g bacon i skiver
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 ss flaksalt

Fremgangsmåte

Rens aspargesbønner ved å kutte av endene.

Legg bønnene i lettsaltet, kokende varmt vann og la dem ligge der i et par minutter. Hensikten er kun å forvelle aspargesbønnene, så de blir litt mykere uten å bli gjennomkokt.

Løft bønnene deretter over i en bolle med iskaldt vann (dette stopper kokeprosessen og sikrer at bønnene beholder den fine grønne fargen).

Skjær baconskiver over på midten.

Samle grønne bønner i bunter à 5 stk. Surr en halv baconskive rundt hver bunt.

Legg buntene på en bakepapirdekket stekeplate. Ringle over olivenolje og dryss over flaksalt.

Sett stekeplaten midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter, til du ser at baconet har fått bra farge.

Ta ut av ovnen og flytt over på et serveringsfat. Serveres straks.

Tips

♥ Jeg lagde her en nokså liten porsjon med 1 pk aspargesbønner (200 gram) og 1 pakke bacon i skiver (6 skiver bacon). Dette passe fint til 4 porsjoner (3 stk aspargesbunter per porsjon) når disse aspargesene serveres som tilbehør til annen middag. Det er selvsagt ikke noe i veien for å lage en større porsjon.

♥ Aspargesbønner med bacon smaker best når de er helt varme, rett ut av ovnen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/aspargesbonner-med-bacon