

Image not found or type unknown



Oppskrift

Grønnskålsalat med bacon og bakt søtpotet

Image not found or type unknown



Grønnskålsalat er en supergod salatvariant som kan lages både som hovedrett eller som tilbehør til middagen. Bacon setter ekstra god smak i salaten.

1

Slik gjør du

Forvarm ovnen til 200°C. Skrell og skjær søtpoteten i biter og stek i ovnen i 15 minutter eller til de er myke.

2

Stek grønnskål

Varm olje i en stekepanne. Bruk middels varme. Ha i grønnskålen og stek til den faller sammen.

3

Stek bacon og server

Ha grønnskålen over i en serveringsbolle, før du steker baconterningene i den samme pannen. Bland grønnskål, søtpotet, baconterninger og bringebær. Servér og nyt! topp gjerne med gresskarkjerner.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Stjernebacon 1 pk (150 g)

Grønnskål 300 g (finhakket)

Du trenger

Søtpotet 1 stk (stor)

Bringebær 1 pk

Salt & Pepper

Gresskarkjerner 1 neve

Allergener