
Brændende kærlighed med lime og forårsløg

Det skal du bruge til 4 personer

- 1 bakke små kartofler
- 2 bundter forårsløg
- 1 pakke bacon i tern
- 1 stk. lime
- 1 dl. hyldeblomstsaft
- 2 spsk. sennep
- 1 spsk. smør

Sådan gør du

- Kartofler bages i 17 min. i airfryer ved 180 grader med salt og smør.
- Knuses eller klemmes herefter.
- Steg bacon af med forårsløg der er skåret i tynde skiver.
- Kom saft og skal af lime på - gem lidt til servering sådan lidt råt.
- Når bacon er sprødt, tilsættes kartofler, sennep og hyldeblomstsaft.
- Smages til med salt og peber.
- Der kan toppes med frisk dild eller persille og de fine forårsløg.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen