



GENERELL

Baconmarmelad

Kock: **Lotta Öström** Tid: **40 min** Portioner:



Här kommer ett recept på en toppengod baconmarmelad som passar jättebra som tillbehör till stekt eller grillat kött.

INGREDIENSER



- 1 paket bacon
- 1 st liten rödlök
- 1 st vitlösklyfta
- 1 st äpple
- 3 msk whisky
- 2 msk lönnsirap
- 1 msk äppelcidervinäger
- 1 dl vatten
- 1 tsk färsk hackad fransk dragon
- smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Strimla och stek baconet knaprigt och lägg sedan upp det på ett hushållspapper så fettets sugas upp.
- 2** Hacka löken, skala äpplet och skär det i bitar.
- 3** Stek lök och äpple mjukt i smöret tillsätt sedan det stekta baconet.
- 4** Häll sedan i lönnsirapen, vinägern, whiskyn, vattnet och den hackade dragonen. Låt puttra på svag värme i 25 min. Häll på lite mer vatten om det ser ut att koka torrt.