

## GASTRONOMI OPSKRIFTER | LUN BØNNESALAT MED



### Ingredienser (Personer: 10)

- 500 g røget spæk i små strimler
- 2 løg i tern
- 5 tomater i tern
- 2 røde peberfrugter i små tern
- 1 kg kidneybønner fra dåse
- 1 kg ananas i sirup fra dåse
- olie til stegning
- 500 g iceberg salat
- 10 bagekartofler, mellemstore
- 200 g crème fraîche

### Gastronomi opskrifter | Lun bøttesalat med bagekartofler

#### Tilberedning

Forvarm kombidampovnen til 100 grader (100 % damp). Bag de mellemstore bagekartofler i ca. 7-10 minutter. Steg den røgede spæk let, og lad den dryppe af. Steg løgene i stegefedtet, til de bliver gyldenbrune. Tilsæt tomat og peberfrugt, og steg dem kort. Hæld vandet fra bønner og ananas (gem ananassaften fra dåsen).

Bland ananas med grøntsagerne, og opvarm kort. Lav en dressing af olie og ananassaften fra dåsen.

Smag til med masser af salt og peber. Bland salat og dressing, og anret på en tallerken. Hæld bønne-ananasblandingen henover. Drys spækstrimlerne over salaten.

Serveres med en mellemstor bagekartoffel med en klat crème fraîche.



**Del vores passion for kartofler**