

Rullesteg

m/ porre, hvidløg & Ærter Bonne Femme



Ingredienser:
75-100 g mager bacon i strimler
10 små skalotteløg el. 4 alm. Løg
250 g ærter
½ lille salathoved
1 dl vand
Lidt persille
Salt

Sådan gør du:

Rullestegen steges i ovnen ved ca. 165 grader—brug stegetermometer og stop stegningen ved en kernetemperatur på ca. 70 grader.

I mens stegen er i ovnen tilberedes ærterne.

1. Skær den røgede bacon i strimler
2. Rens løgene og skær dem i tern
3. Skyl salaten og skær den i strimler
4. Brun baconstrimlerne i en gryde
5. Tilsæt løgene, og svits dem uden at brune
6. En gryde med lidt vand og salt bringes i kog
7. Tilsæt ærterne, og kog et par minutter
8. Jævn retten med Maizena (absolut ikke for meget, retten skal være tynd)
9. Smag til med salt
10. Tilsæt salatstrimlerne
11. Drys med finthakket persille før servering

- Råstegte kartofler vil passe fint til steg & ærter

VELBÆKOMME