



Kryddret flødepasta

 Bacon, 2 gulerødder, 100 g pasta (f.eks. spaghetti), 1 løg, 2 fed hvidløg, (oliven)olie, 1/2 ds hakkede tomater, 1/2 dl fløde eller mælk, reven parmesanost, karry, paprika, salt & peber.

1. Kog pastaen efter posens anvisning eller se side 202 og hold pastaen varm.
2. Skræl gulerødderne. Skær baconen i små strimler. Pil løget og hak det. Svits løgstykkerne og baconen i lidt olie. Knus hvidløgsfeddet deri. Riv gulerødderne i blandingen og svits dem med.
3. Tilsæt de hakkede tomater, evt. lidt vand og fløden. Drys med parmesan, karry og paprika. Smag til med salt & peber. Lad retten småkoge i 20-25 min.
4. Server baconkryddersaucen på en spaghettibund på en tallerken. Drys med lidt parmesan til sidst.




Urte- og bacongryde

 Bacon, 2 gulerødder, 1 løg, 2 kartofler, blomkål, bønner, friske eller dybfrosne, smør, salt & peber og frisk persille.

Kan serveres med godt brød til (se siderne 213-215).

1. Skræl gulerødderne og skær dem i skiver på skrå. Pil løget og hak det groft. Skræl kartoflerne og skær dem i terninger. Skyl blomkålen og del den i små buketter.
2. Skær baconen i terninger og steg dem gyldne i en gryde. Tag dem op og tilsæt lidt smør. Vend løg, kartofler og gulerødder i fedtstoffet nogle minutter. Hæld vand ved, så grønsagerne knap er dækkede. Kog grønsagerne 10 min. under låg. Tilsæt bønnerne og blomkålsbuketterne og lad grønsagerne koge til alt er mørt. Smag til med salt & peber.
3. Vend baconterningerne i urtegryden lige inden serveringen og server retten drysset med friskhakket persille og evt. med et godt stykke brød til.

Indonesisk rejefad

 Baconstrimler, 2 gulerødder, rejjer, 1 porre, 1/2 løg, 2 jød hvidløg, 1 dl ris, olie, muskat, koriander, spidskommen, sojasauce, salt & peber.

1. Kog risene i 1 1/2 dl vand (se side 203). Spred risene ud på et viskestykke og lad dem afkøle helt.
2. Lav en marinade af olie, sojasauce, muskat og salt & peber. Læg rejjerne i marinaden.
3. Rengør porrestykket og skær det i skiver. Vask porretoppen grundigt og snit den i tynde strimler. Skræl gulerødderne og skær dem i tynde stave.
4. Pil løget og hak det fint med hvidløgsfeddene og fintsnittet porretop. Svits blandingen i en gryde og tilsæt under stadig omrøring porreringe, gulerødstave, koriander og kommen. Så kommes risene i gryden. Rør godt i blandingen til det hele er gennemvarmt. Tilsæt baconstrimler, rejjer og sojasauce, der steges med over stærk varme i ca. 5 min.