

## Sötad Bacon

Mumsigt gott

### INGREDIENSER

**2 MATSKEDAR** HONUNG AV EGET VAL  
– BEECENTER REKOMMENDERAR SOMMARHONUNG  
**2 MATSKEDAR** ÄPPELCIDER VINÄGER  
**1 MATSKED** STARKSÅS EXEMPELVIS SRIRACHA  
**8 SKIVOR** TJOCKT SKUREN BACON  
SALT OCH PEPPAR

### TILLAGNING

- Blanda honung, äppelcider vinäger, starksås, salt och peppar i en skål.
  - Baka din bacon i ugnen i 15 minuter i 175 grader.
  - Ta ut ur ugnen och pensla med honungsblandningen och fortsätt baka i 5 minuter.
  - Ta ut ur ugnen igen och vänd för att pensla andra sidan också med honungsblandningen, fortsätt sedan baka i ytterligare 5 minuter.
  - Ta bort det från ugnen och låt svalna i 30 minuter.
- Redo att serveras, gott till mycket annat!

**PORTION** 2-4 personer **TID** 60 minuter



## Köttbullar

Härligt till potatis & potatismos

### INGREDIENSER

**0.5 DL** FLYTANDE HONUNG AV EGET VAL – BEECENTER REKOMMENDERAR AKACIA  
**0.5 KG** MAGERT NÖTKÖTT  
**1 DL** TÄRNAD LÖK  
**1** ÄGG  
**4 DL** CORNFLAKES  
**2 DL** ÄPPELJUICE  
**1 TESKED** SALT  
**0.5 TESKED** PEPPAR  
**1 BURK** KONDESERAD KYCKLINGRIS SOPPA  
**2 DL** KONDESERAD TOMATSOPPA

### TILLAGNING

- Mixa alla ingredienser förutom sopporna i en skål.
  - Forma 5 cm köttbullar och placera i en 20 cm x 20 cm bakform.
  - Häll sopporna över köttbullarna, först kycklingris och sedan tomat.
  - Täck och kyl i 2 timmar till över natten.
  - När det är dags att baka så ta bort täcklock och baka i 2 timmar i ugnen vid 175 grader.
- Servera till potatis, potatismos eller något annat gott.

**PORTION** 4 personer **TID** 3 timmar

