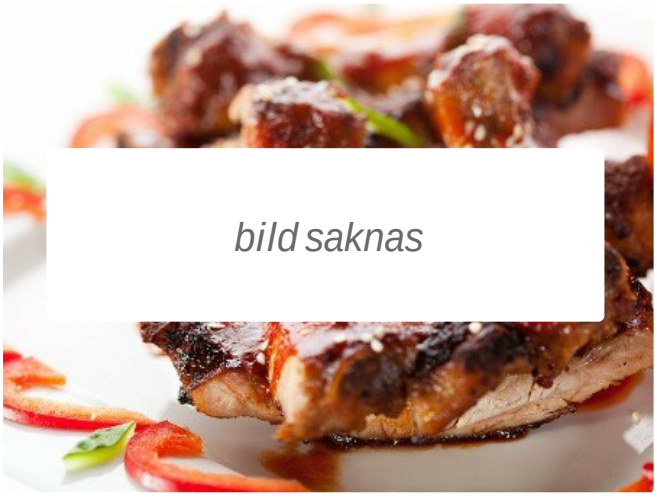

inköpslistan.se

Av: Michaela van Hooijdonk

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat

BACON OCH SVAMPFRESTELSE

Ingredienser

4 skivor bröd *(t ex Pågens Kan själv)*
2 pkt bacon *(á 140 g)*
2 msk margarin
250 g champinjoner
2 st salladslök
1/2 dl dill
4 dl creme fraiche
1 st paprika, röd
1,5 dl ost *(riven)*

Gör så här

1. Sätt ugnen på 225 grader.

2. Stek baconskivorna gyllene, låt rinna av på hushållspapper.

3. Smält matfettet. Skiva och stek champinjonerna. Tillsätt lök och dill, låt fräsa någon min. Vänd ner crème fraiche. Värm upp.

4. Bred ut en tredjedel av fyllningen på en av brödskivorna. Fördela halva mängden bacon ovanpå. Lägg på nästa brödskiva. Bred ut en tredjedel av fyllningen. Täck med halva mängden paprika.

5. Lägg på den sista brödskivan. Bred ut det som är kvar av fyllningen på tårtans topp. Rulla kvarvarande baconskivor och placera i en rad på tårtans mitt. Lägg paprikaringar utmed tårtans sidor.

6. Strö över riven ost. Gratinera mitt i ugnen tills osten smält.