

# Gulerødssauté med bacon

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skær baconskiver og soltørrede tomater i tynde strimler. Skær gulerødderne i stave og rødløg i skiver.

Smør lidt olie på panden og varm den op. Steg bacon, gulerødder, rødløg, timian og pinjekerner i 5 minutter ved god varme.

Tilsæt de soltørrede tomater og steg et par minutter mere. Gulerødderne skal stadig have bid. Smag til med salt og peber.

## Ingredienser

4 skiver magert bacon

500 g gulerødder

2 rødløg

1/2 spsk. tørret timian

1/4 dl pinjekerner

8 soltørrede tomater

Salt og peber

Olie til stegning

Pynt: Frisk timian