



Ingredienser

1/2 spidskål
2 spsk. basilikumpesto
1 dl madlavningsfløde 8%
Salt og friskkværnet peber
Olie til stegning

Pynt: 3-4 skiver bacon

Beskrivelse

Steg baconen sprød og gylden på en pande. Læg den på fedtsugende papir.

Snit spidskålen fint. Svits den i olie på en pande under omrøring, til den begynder at falde sammen.

Kom pestoen i og rør rundt til den er fordelt.

Tilsæt madlavningsfløde og varm retten igennem.

Smag til med salt og friskkværnet peber.

Knus baconen og drys den over retten ved servering.