



Ingredienser

2 skiver bacon

2-3 pølser

300 g spidskål

1-2 spsk. piskefløde

Salt og peber

Olivenolie til stegning

Beskrivelse

Snit spidskålen fint og skær pølserne i ca. 1 cm tykke skiver.

Smør panden med lidt olivenolie og rist baconen gylden. Læg den på fedtsugende papir.

Steg pølserne gyldne på panden. Tag dem af panden.

Steg spidskål på panden til den falder sammen. Tilsæt pølser og kom lidt fløde på. Varm retten igennem og smag til med salt og peber.

Bræk baconen i mindre stykker og kom dem over retten.