



### Ingredienser

250 g bacon  
2 kg nakkesteg  
vand  
salt og peber

Til sovsen:

6 dl fond  
saucejævner  
1/4 dl piskefløde  
salt og peber  
1 tsk ribsgelé  
evt. madkulør

Tilbehør: kartofler, sovs, waldorfsalat,  
rødkål, franske kartofler, tyttebærsyltetøj  
og/eller ribsgelé

### Beskrivelse

Skær baconen i tern og steg dem gyldne på panden. Læg de færdigstegte baconern i en gryde. Brun nakkestegen på alle sider i baconfedtet. Læg stegen i gryden til baconernene. Kasser baconfedtet. Kom vand ved, så det står halvt op omkring stegen. Krydr med salt og peber. Steg den i ca. 2 timer eller indtil kernetemperaturen er 80 grader. Vend stegen midtvejs i stegningen.

Sovsen: Si baconernene fra fonden og jævns den med brun sovsjævner. Kom lidt piskefløde i. Smag til med salt, peber og ribsgelé. Tilsæt evt. lidt madkulør.