

Kartofler og bønner med bacon

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kog kartoflerne i letsaltet vand. Hvis bønnerne er frosne, overhældes de med kogende vand. Steg baconternene gyldne på en pande. Tag baconternene op på fedtsugende papir. Rist de kogte kartofler og bønner i lidt olie på panden. Drys med salt. Anret dem på et fad sammen med bacontern. Drys med sesamfrø.

Ingredienser

1 kg små kartofler
500 g grønne bønner
150-200 g bacon tern
2-3 spsk. sesamfrø
olie til stegning
salt