

Grønnskålsalat med bacon og bakt søtpotet



Grønnskålsalat er en supergod salatvariant som kan lages både som hovedrett eller som tilbehør til middagen. Bacon setter ekstra god smak i salaten.

1

Slik gjør du

Forvarm ovnen til 200°C. Skrell og skjær søtpoteten i biter og stek i ovnen i 15 minutter eller til de er myke.

2

Stek grønnskål

Varm olje i en stekepanne. Bruk middels varme. Ha i grønnkålen og stek til den faller sammen.

3

Stek bacon og server

Ha grønnkålen over i en serveringsbolle, før du steker baconerningene i den samme pannen. Bland grønnkål, søtpotet, baconerninger og bringebær. Servér og nyt! topp gjerne med gresskarkjerner.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Stjernebacon	1 pk (150 g)
Grønnkål	300 g (finhakket)
Søtpotet	1 stk (stor)
Bringebær	1 pk
Salt & Pepper	
Gresskarkjerner	1 neve

Allergener