



Danish Crown  
Professional

# Bacon Magasinet

**Tips & Tricks**  
til brug af bacon

**Bagværk**  
med bacon

**Sprød viden**  
og gode historier

**Find din**  
bacon-favorit

**Opskrifter**  
med bacon

## Verdens bedste krydderi

Tapenader | Olier | Mayonnaise | Drys | Pesto

# Historien om bacon

## Der var forskel på svin

Mennesket har avlet grise i årtusinder, og vores indblanding i griselivet og påvirkning af grisens udvikling har sat sig sine tydelige spor; Grisehuden er blevet lysere, kroppen er blevet længere, og menneskets trynede ven har fået nogle ekstra ryghvirvler og ribben.

I Danmark var der i 1800-tallet to typer svin; det lille

tykke Ø-Svin og det længere og noget større Jyske Svin. I 1900-tallet fik man gennem udvælgelse af avlsdyr fra danske og udenlandske racer frembragt racen Dansk Landrace, også kaldet Baconsvinet, som var fremavlet med et par ekstra ribben og dermed længere flæskesider og god økonomi. Dansk Landrace blev omkring 1970 krydset med norske og fin-

ske racer til den robuste grisetype, der i dag avles på i langt de fleste besætninger i Danmark.

## Historisk tilbageblik

Baconhistorien går mange år tilbage. Kineserne saltede grisebryst og skabte en meget tidlig form for bacon, så langt tilbage som 1500 f.Kr. Begrebet bacon kan være endnu ældre, da romerne også havde deres egen version af bacon, som blev udskåret af skulderen på grisen. Dette kød, kaldet "petaso", blev typisk kogt med tørrede figer, og derefter brunet og serveret med vin. Den bacon vi kender i dag er typisk udskåret af brystflæsket på grisen, hvorefter det saltes og røges.





# Tradition, innovation og fornyelse

Bacon er gennem århundreder blevet produceret på de enkelte gårde, senere hen hos den lokale slagter eller på det lokale slagteri. Produktionen foregik ofte ved håndkraft, og der var lige så mange smagsvarianter, som der var producenter. Efterhånden som bacon blev mere og mere populært, steg efterspørgslen og dermed også behovet for en mere effektiv og strømlinet produktion.

Vores Bacon bliver produceret efter moderne produktionsmetoder, men med fokus på vores lange tradition for godt håndværk, og hver en baconskive er stadig fremstillet med øje for kvalitet. Brystflæsken er skåret og røget efter vores egne principper og specifikationer, præcis som vi har gjort det siden 1912. Med et blik på historien tilbyder Danish Crown Professional i dag bacon som dengang, i mange forskellige smagsretninger og udskæringer.

## Overblik Indhold

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Historien om bacon .....      | 2  |
| Verdens bedste krydderi ..... | 4  |
| Delikat bacon-tilbehør .....  | 6  |
| Bacon explosion .....         | 8  |
| Variationer af bacon .....    | 10 |
| Bacon inspiration .....       | 12 |
| Bacon på bagepapir .....      | 16 |
| Bagværk med bacon .....       | 18 |
| Italiensk inspiration .....   | 20 |
| Bacon tips & tricks .....     | 22 |



# Verdens bedste krydderi

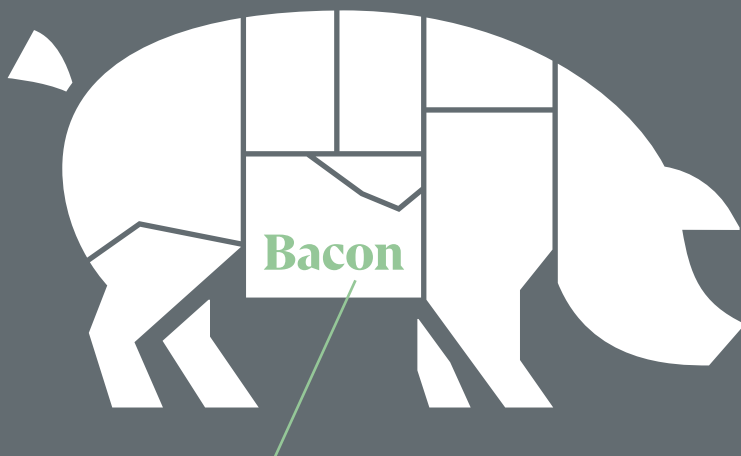


*Bacon er vildt populært*

I denne sundhedsbevidste tid, skulle man tro, at bacon ville være lavt på listen over foretrukne fødevarer på grund af fedtindholdet.

Men som enhver, der ved lidt om bacon, kan bevidne, er bacon alene ansvarlig for at give et løft til markedet for grisekød.

Bacon er med andre ord blevet super populær som smagsgivende ingrediens og en klar favorit blandt kokke på alverdens restauranter.



*"Klassisk bacon er fremstillet af brystflæsk, som er midterstykket på grisen"*

## BaconKrymmelKnas

*Sprødsteg bacon i ovn og afdryp det godt. Knus det sprøde bacon til krymmel og løsfrys det før det kommes i en lufttæt bølge og opbevares på frost. Nu har du det perfekte drys til salater, sandwich, leverpostej o.m.a.*



# Asparges med varm baconvinaigrette, ost og valnødder

## Ingredienser

375 g Bacon i tern, Danish Crown Professional  
2½ tsk. olie  
Køkkenrulle  
5 æg, hårdkogte  
300 g blåskimmelost  
250 g valnødder  
Brød i skiver  
750 g grønne asparges  
7½ dl vand  
Salt

### Varm baconvinaigrette:

5 spsk. hakket løg  
2½ spsk. hakket persille  
2½ tsk. hakket estragon  
1,25 dl baconfedt  
2½ dl olivenolie  
1,25 dl lagereddike  
5 tsk. lys sirup  
Salt og peber

## Tilberedning

Steg bacontern på en meget varm pande i lidt olie, til de er sprøde og gyldne. Afdryp på et stykke køkkenrulle. Hæld stegefedtet fra i en skål. Tør panden af med køkkenrulle. Hak æggene og del blåskimmelost og valnødder i mindre stykker. Skær brødet i skiver og rist dem.

Bræk rodenderne af aspargesene og kog dem ved god varme under låg i ca. 2 minutter, så de stadig er sprøde. Hæld dem over med koldt vand og hold dem lune.

Pil og hak løgene og svits dem i baconstegefedtet, til de er klare. Tilsæt olivenolie, lagereddike og lys sirup, og varm det op uden at det koger. Tag gryden fra varmen og pisk den varme olie-eddike godt sammen.

Rør bacontern, hakket persille og estragon i. Smag til med salt og peber.

Anret de lune asparges på en tallerken og drys hakkede æg over. Drys med stykker af blåskimmelost og valnødder. Hæld varm baconvinaigrette over aspargesene og servér straks.





# Delikat bacon-tilbehør

Vi har samlet en serie tilbehør med bacon som den unikke ingrediens, der kan gøre dine hverdagsretter lidt mere sprøde i smagen

Til 10 personer

## BaconOlie

peberkrydret

### Ingredienser

150 g Bacon i skiver, Tulip Foodservice  
400 g rapsolie (eller anden smagsneutral olie)  
Peber

### Tilberedning

Skær baconskiverne i mindre stykker og kom dem i en gryde. Tilsæt olien og varm gryden op, så baconstykkerne

begynder at koge, ikke stege. Tag gryden af varmen og lad blandingen trække i 5 timer. Sigt olien, som nu er klar til brug.

Baconolien er egnet til marinader, vinaigretter, østers, fjerkræ, mayonnaise og andet, hvori man har behov for baconsmag, der ikke smager stegt.



Til 10 personer

## BaconBouillon

peberkrydret

### Ingredienser

250 g Bacon i skiver, Tulip Foodservice, skåret i stykker á 2 cm  
2½ liter hønsbouillon (evt. af bouillonterning)  
50 kviste citrontimian  
Peber

### Tilberedning

Kog hønsbouillon op og tilsæt baconstykker og citrontimiankviste. Tag gryden af varmen og lad trække i 30 minutter. Sigt igennem en si og

krydr godt med peber. Kog op og sigt igennem et klæde.

Anvend baconbouillon som en selvstændig lille forret eller mellemret, hvor der kan tilsættes forskellige slags garniturer.

Prøv den med for eksempel pocherede æg, kogte vagtelæg, grøntsager eller med krydderurter.



## Varm

# BaconMayonnaise

## Ingredienser

930 g Bacon i skiver, Tulip Foodservice  
 Peberkrydret baconolie  
 180 g pasteuriserede æggeblommer  
 450 g hele æg  
 60 g æggehvite  
 85 g sennep  
 10 g hvidvinseddike  
 10 g salt  
 Peber

## Tilberedning

Blend alle ingredienserne, undtagen den peberkrydrede baconolie til en homogen masse. Tilsæt baconolie lidt ad gangen og blend samtidig,

til mayonnaisen har den ønskede konsistens.

Hæld mayonnaisen på chiffonflaske og tilsæt kulsyre. Anvend 1 patron til en lille flaske og 2 til en stor flaske. Stil chiffonflasken i en gryde med opvarmet vand, 50-60 °C. Hold temperaturen og lad flasken stå i 20 minutter. Ryst flasken grundigt 2 gange under opvarmning.

Anvend til lette fiske- eller fjerkræretter, hvor man ønsker en lettere baconsmag, der ikke smager stegt.

Ca. 2 dl

# Pesto med bacon

## Ingredienser

30 g Bacon i skiver, Tulip Foodservice  
 Olie  
 50 g pinjekerner  
 1 fed hvidløg  
 Ca. ½ l basilikumblade  
 40 g parmesanost, friskrevet  
 1 tsk. små kapers  
 2 tsk. vineddike  
 Ca. 1 dl ekstra jomfru olivenolie  
 Salt og peber  
 Små eller halve skiver af f.eks. durumbrød  
 Friske basilikumblade

## Tilberedning

Steg baconskiverne på en meget varm pande i lidt olie, til de er sprøde og gyldne. Afdryp de stegte

baconskiver på et stykke køkkenrulle. Finhak de stegte baconskiver. Rist pinjekerner på en tør pande ved mellemvarme og afkøl dem. Pil og hak hvidløg. Blend hakket bacon, pinjekerner og hvidløg. Tilsæt basilikumblade og blend til en pasta. Tilsæt revet parmesan, kapers, vineddike og olie og blend til en jævn masse. Justér tykkelsen med olivenolie. Smag til med salt og peber.

Servér pesto som snacks på små ristede brødsiver. Pesto kan bruges til flere retter f.eks. suppe, pasta, kød – og sandwich.



Ca. 2 dl

# Tomat-tapenade med bacon

## Ingredienser

40 g Bacon i skiver, Tulip Foodservice  
 Olie  
 Køkkenrulle  
 ½ rød chili  
 125 g tørrede tomater i olie  
 Ca. 1 dl olivenolie  
 1 spsk. lagereddike  
 Salt og peber  
 Små ristede brødsiver

## Tilberedning

Steg baconskiver på en meget varm pande i lidt olie, til de er sprøde og gyldne. Afdryp de stegte baconskiver på et stykke køkkenrulle. Finhak de stegte baconskiver. Skyl og rens chili for kerner og hak den. Blend tørrede tomater i olie med olivenolie, hakket chili og lagereddike. Smag tapenaden til med salt og peber.

Servér som snacks på små ristede brødsiver.

Brug til flere retter, f.eks. suppe, pasta, kød-og grillretter.

# Bacon explosion

## Bacon med bacon på

*Bacon explosion er baconelskernes svar på farsbrød de luxe. En super smagfuld ret, der kan tilsættes årstidens tilbehør, og som med garanti falder i næsten enhver smag.*



Til 10 personer

## Bacon explosion

### Ingredienser

400 g Bacon i tern, Tulip Foodservice  
1 kg Rørt fars af grisekød, Danish Crown Professional  
700-800 g Bacon i skiver, Tulip Foodservice til et net omkring farsen  
2 løg  
4 fed hvidløg  
1 rød peberfrugt  
1 gul peberfrugt  
Olie  
Barbecue-sauce efter eget valg  
Peber

Barbeque-sauce til pensling:  
Brug barbecue-sauce med lavt sukkerindhold under stegningen – sukkeret kan nemt branke. Barbecue-sauce med mere sukker kan bruges de sidste minutter af stegningen under opsyn.

### Tilberedning

Steg bacontern på en meget varm pande i lidt olie, til de er sprøde og gyldne, og afdryp på et stykke køkkenrulle. Hæld stegfedtet fra i en skål og tør panden af med køkkenrulle.

Pil og hak løg og hvidløg. Skyl og rens peberfrugterne og skær dem i små tern. Steg løg, hvidløg og peberfrugt i lidt baconfedt, til løgstykkerne er klare.

Læg farsen på et stykke bagepapir og tryk til en form som en firkant med bredde og længde som en baconskives længde. Pensl farsen med barbecue-sauce, fordel stegte løg, hvidløg, peberfrugt og bacontern på farsen og krydr med peber.

Rul farsen sammen til en pølse ved hjælp af bagepapiret. Tryk enderne flade og læg farspølsen ud til kanten af bagepapiret.

Flet et baconnet og læg farspølsen, så den ligger ud til kanten på baconnetets længste side. Tryk baconstrimlerne fast i enderne og luk dem med baconskiver. Rul baconnettet omkring farspølsen.

Steg i 200 °C varm ovn i ca. 1¼-1¾ time. Centrumtemperaturen i stegen skal være 75 °C. Pensl baconrullen med barbecue-sauce flere gange under stegningen.

Servér med salat og tilbehør efter eget valg. Bacon explosion er også god i skiver i burgere eller sandwich.





**“Bacon explosion  
er ikke velegnet til  
at servere som rester  
dagen efter, da der  
formentligt ikke  
vil være rester  
tilbage”**

# Variationer af bacon

## Røgeprocessen er altafgørende for den perfekte smag

I Danish Crown Professional har vi brugt over 100 år på at finde den helt rigtige måde at røge vores baconprodukter på, og vi gør os meget stor umage for at sikre, at smagen altid bliver den helt rigtige.

Bacon er på mange måder et simpelt produkt uden ret mange forskellige ingredienser, så røgningen er afgørende, når vi skal sikre, at vores bacon smager bedst.

Derfor er vores røgprogram også en meget stor hemmelighed, hvor kun de overordnede detaljer, som at Danish Crown Professional røger sine baconprodukter over bøgefis kan afsløres. Helt konkret bliver sække af bøgefis hver dag hældt i vores store røgeovne, der på den baggrund laver den røg, som giver vores bacon sin helt specielle smag.

Det er en kompliceret proces, hvor vi skiftevis røger og tørrer baconen ad flere omgange. Det giver den specielle smag af vores bacon og sikrer samtidig, at vi får vand ud af produktet.

Der kommer nemlig ekstra vand i vores bacon i forbindelse med saltningen, men når baconen kommer

ud af røgeovnen, skal vandet være ude igen, mens smagen til gengæld er trukket frem, så hvert eneste produkt lever op til både vores egne, men også vores kunders krav.





## Bacon i skiver

Bacon i tynde skiver, der giver en flot bølgende effekt og sikrer en ekstra sprød oplevelse. Velegnet til både pande og ovn.



## - og på bagepapir

Bacon på bagepapir klar til ovn. Samme gode bacon, bare meget nemmere og mere tidsbesparende!

## Heavy og Fully Cooked Bacon

Bacon i skiver eller tern skåret af et helt stykke brystflæsk. Saltet, røget og stegt, så det er let at håndtere og anvende direkte fra pakken.



## Medium-stegt bacon i skiver

Bacon færdigstegt i fine tynde skiver, der er klar til brug i supper, sandwich, burgere m.m. uden ekstra brug af arbejdskraft til stegning.

## Bacon i tern

Bacon i tern er saltet, tørret og røget over bøgeflis og til sidst skåret i aflange tern til brug direkte fra pakken.





# Bacon inspiration



Til 10 personer

## Bacon

### med varme bønner med tomat

#### Ingredienser

300 g Bacon i skiver, Tulip Food-service  
2 spsk. olivenolie  
2 løg i tynde både  
3 fed hvidløg, knust  
2 spsk. æble eddike  
1 spsk. sukker  
1 tsk. chili, stødt  
800 g hakkede tomater fra dåse  
1 grøn chili i tynde skiver  
2 tsk. salt

10 kviste frisk timian  
500 g hvide kogte bønner, skyllet og drænet (cannellini beans)

Tilbehør  
Groft brød

#### Tilberedning

Steg bacon i skiver i ovn ved 205 °C på bagepapir, til det er gyldent og sprødt. Kom bacon over på fedtsugende papir.

Varm olie op i en gryde, sautéér løg og hvidløg, uden at de bruner. Kom æble eddike og sukker i og lad det bruse op og glasere i et par minutter. Kom stødt chili, hakkede tomater, grøn chili, salt, og frisk timian i. Lad det småsimre i 10 minutter uden låg. Vend hvide bønner i tomatsovs. Anret den rustikke tomatsovs på et fad med sprød bacon på toppen og brød til.



# Bacon i italiensk salat

## Ingredienser

300 g Bacon i skiver, Tulip Food-service  
200 g blandede salater  
300 g spidskål, fint snittet  
300 g soltørrede tomater i tern eller strimler

Brødcroutoner:  
300 g grovbrød i tern  
4 spsk. olivenolie  
3 fed hvidløg i halve  
1 tsk. salt

Dressing:  
3 fed hvidløg, knust

1 spsk. Dijon sennep  
3 spsk. æbleeddike  
1½ dl mayonnaise  
1 dl olivenolie  
Salt og peber

Pynt:  
150 g revet parmesanost

## Tilberedning

Steg bacon i skiver i ovn ved 205 °C på bagepapir, til det er gyldent og sprødt. Kom bacon over på fedtsugende papir.

Kom brødternene i en bradepande med olivenolie og halve hvidløg og bag i 200 °C varm ovn ca. 15 minut-

ter til de er sprøde og gyldne. Bland hvidløg, dijon sennep og æbleeddike med mayonnaise, hæld olien i en tynd stråle og smag til med salt og peber. Bland alle grøntsager i en skål sammen med dressingen, så den bliver fordelt i salaten. Pynt med ristede brødcroutoner og revet parmesanost.





# Bacon inspiration



Til 10 personer

## Æggefritter

med spinat og bacon samt salatløg

### Ingredienser

400 g Bacon i skiver, Tulip Food-service  
10 æg kogt smilende

Panering:  
100 g mel  
2 æg  
200 g rasp

1 liter fritureolie  
4 bakker frisk babyspinat  
1 salatløg  
1 citron

Olie  
Salt og peber

### Tilberedning

Rist bacon sprød i ovnen, panér de kogte og pillede æg i mel, æg og rasp. Steg dem sprøde i hed olie, dryp af på fedtsugende papir og drys med salt.

Snit løg i tynde skiver og vend sammen med spinat, bacon, salt og peber. Dryp med citronsaft og placér de delte sprøde æg i salaten.





Til 12-14 stk.

## Bacon-brødsnegle

### Ingredienser

12-14 skiver Bacon, Tulip Foodservice (250-300 g)

Dej:  
25 g gær  
1 tsk. sukker  
1 tsk. salt  
1 dl lunt vand  
100 gram smør  
1 æg  
2½ dl lun mælk  
Ca. 750 g mel

Mælk til pensling

### Tilberedning

Rør gær, sukker og salt ud i håndvarmt vand og lad det stå i 15 minutter.  
Smelt smørret og lad det køle af til det er håndvarmt. Pisk ægget i mælken og varm det til håndvarmt. Hæld gær-væsken i den håndvarme mælk. Tilsæt smeltet smør og rør det sammen. Rør mel lidt efter lidt i væsken, til dejen er smidig. Tilsæt eventuelt mere mel.  
Ælt dejen godt igennem på en melstrøet bordplade. Lad dejen hæve tildækket ca. 1 time til dobbelt størrelse.

Sæt ovnen på 200 °C.  
Rul dejen ud i en rektangulær firkant. Længden på dejens ene kant skal være samme længde som længden på en baconskive.  
Læg skiver af bacon tæt sammen på den udrullede dej (vinkelret på dejens lange side). Rul dejen sammen til en lang pølse over den lange dejside.  
Skær dejen med en skarp kniv i ca. 2½ cm tykke skiver og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Pensl dejen med mælk.  
Bag baconsneglene i ca. 15 minutter, til de er gyldne.

# Bacon på bagepapir

Det bliver ikke meget nemmere at lave sprød  
og lækker bacon i skiver



Vi har lagt baconskiver på bagepapir tilpasset gastronormmål, så bagepapiret kan lægges direkte på bagepladen.

Der er plads til to ark på hver gastronorm-plade. Baconskiverne steges i ovnen ved 200 °C, til de er sprøde.

Så bliver det ikke meget nemmere!





Til 10 personer

“Bacon steget i ovnen på bagepapir giver flotte ensartede skiver, der både smager og ser rigtigt godt ud”

## KyllingeSandwich

med kakifrugt og brie

### Ingredienser

10 skiver Bacon, Tulip Foodservice  
20 store skiver groft brød  
150 g grøn pesto  
Sprød salat  
400 g kylling i tynde skiver  
250 g brie i 10 lige store skiver  
400 g kakifrugt / sharonfrugt  
Frisk basilikum

### Tilberedning

Steg baconskiverne sprøde.  
Rist brødene og smør dem med pesto.  
Læg dem sammen med sprød salat, kylling, brie og kakifrugt i skiver eller smalle både.  
Pynt med basilikum og servér.

### Tip!

Brødene kan også ristes efter de er lagt sammen i en klaprister, hvis man gerne vil have, at osten smelter en anelse.

# Bagværk med bacon

---

Brød er godt - brød med bacon er dobbelt så godt. Lav en rigtig god dej efter eget valg og tilføj sprødstegt baconkrymmel som den ekstra lækre ingrediens.

Lav et helt brød, små boller, tærtebunde, flutes, pizzabunde, foccaciaboller eller bag et lækkert rugbrød med bacontern. Ideelt til den lune leverpostej eller den klassiske æggemad. Kun fantasien sætter grænser for bagværk med bacon.





# Bacon-ostemuffins

## Ingredienser

150 g Bacon i tern, Tulip Foodservice  
Olie  
250 g mel  
2½ tsk. bagepulver  
1 tsk. paprika  
100 g revet cheddarost  
1 dl hakkede valnødder  
½ tsk. tørret timian  
1 spsk. baconstegefedt  
3 spsk. olivenolie  
2½ dl mælk  
3 æg

## Tilberedning

Sæt ovnen på 200 °C.  
Steg baconen på en meget varm pande i lidt olie, til de er sprøde og gyldne. Afdryp de stegte baconer på et stykke køkkenrulle.  
Hæld stegefedtet fra i en skål.  
Gem ⅓ af de stegte baconer til at drysse på, når muffinsene skal bages.  
Bland mel, bagepulver, paprika, ost, hakkede valnødder, stegte baconer og timian i en skål. Pisk i en anden skål baconstegefedt, olie, mælk og æg.

Vend de to blandinger sammen.  
Beklæd muffinformen med papirforme og fyld dej i.  
Drys dejen med resten af de stegte baconer og sæt formen i ovnen.  
Bag muffinsene i ca. 25 minutter, til de er lysebrune. Tag ud og afkøl.





# Italiensk inspiration

Skab italiensk stemning med lækker  
bagværk og sauce, der dufter og  
smager af sol og sommer...

Til 10 personer

## Bacon-pastasauce

### Ingredienser

100 g Bacon, Tulip Foodservice,  
sprødstegt  
300 g piskefløde  
200 g mælk  
50-100 g parmesan  
1 spsk. sennep  
1 fed hvidløg  
Revet citronskal  
Salt og peber

Basilikumblade efter behov

### Tilberedning

Blend ingredienserne grundigt  
sammen og smag til med salt og  
peber. Vend sammen med friskkogt,  
dampende pasta og pynt med basili-  
kumblade.





Til 10 personer

# Svampe- og baconpizza

## Ingredienser

Dej:

75 g gær

7½ dl vand

1250 g hvedemel

5 spsk. olivenolie

1 tsk. salt

Fyld:

500 g Bacon i skiver, Tulip Foodservice

10 løg

5 spsk. olivenolie

1250 g champignoner

10 tomater

10 spsk. frisk oregano

375 g mozzarella 30+

Salt og peber

Pynt:

2 ps. frisk basilikum

Tilbehør:

Grøn salat

## Tilberedning

Rør gæren ud i vandet. Tilsæt halvdelen af saltet og alt melet og ælt dejen godt igennem. Stil til hævnings ca. 1 time.

Skær løgene i tern og svits dem i olien. Skær champignonerne i skiver og svits med.

Slå dejen ned og rul ud i en stor cirkel. Læg på bagepapir på en bageplade. Fold kanterne ind hele vejen rundt og fordel løgfyldet på bunden. Klip baconskiverne i strimler og fordel dem oven på løgene. Læg tomater i skiver over og krydr med salt og peber. Drys med oregano og revet mozzarella.

Stil i ovnen ved 200 °C i ca. 25 minutter. Pynt med friske basilikumblade og servér.



Til 10 personer

# Fyldt foccacia

## Ingredienser

500 g Bacon, Tulip Foodservice

1½ kg mel

Gær

750 ml vand, ca.

Salt

500 g squash

2 fed hvidløg

350 g stracchino ost

250 g mozzarella

Ekstra jomfru olivenolie

## Tilberedning

Ælt mel og gær sammen med vand og salt. Lad dejen hæve i ca. en time og del dejen op i stykker efter behov. Husk, at pizzaen består af to lag dej. Lad dejen hvile tildækket et køligt sted, indtil den skal bruges eller i mindst 45 minutter.

Skær squashene i skiver og steg dem i lidt olie med hvidløg og 50 g baconskiver i ca. 3 minutter. Rul dejen ud i meget tynde bunde og

læg dem på en velsmurt bageplade. Fordel squash, stracchino ost og mozzarella på bundene. Dæk med endnu en meget tynd bund, luk kanterne godt til, dryp med lidt olie og sæt bagepladen i ovnen.

Bag i ca. 15 minutter ved 200 °C. Pynt med resten af baconskiverne, stegt enten på panden eller i ovnen.

# Bacon tips & tricks



Hvis skivet bacon er svært at skille ad, kan du prøve at spraye/pensle med lidt neutral olie på overfladen. Så bliver det nemmere.

## Tip!

Dyp daggamle brødsiver i "BaconConfit" og rist dem i klaprister/toaster ved 200 °C i ca. 3 minutter. Så har du de sprødeste bacon loaves til sandwich eller toast.

## BaconConfit

### Ingredienser

1 kg Bacon, Tulip Foodservice  
1 dl olivenolie

### Tilberedning

Fordel bacon på 2 perforerede bageplader og stil i ovnen ved 200 °C med en tom gastronom bakke underneden til at opsamle fedt. Steg 15 minutter, og vend bacon rundt hvert 5. minut. Rør baconstegfedtet sammen med olivenolien.





# Stegt baconolie

## Ingredienser

500 g Bacon, Tulip Foodservice  
½ dl neutral olie  
1 knsp. citronskal

## Tilberedning

Fordel bacon og olie i en gastronom bakke. Steg i ovnen, 10 minutter ved 200 °C og vend rundt i baconskiverne med en tang/pincet. Steg yderli-

gere 10 minutter i ovnen.

Lad det hele køle af og blend grundigt med citronskal.

Stegt bacon-olie er fantastisk i sandwich, på frisk grønt eller vendt i en god salat.

Prøv også at pensle stegt baconolie på et stykke laks eller en nakkekotelet, inden de ovnsteges.

## Tip!

*Blend stegt baconolie med 1 dl plukket bredbladet persille og 1 fed hvidløg, så har du en skøn dressing til asparges, ærter, bønner, salater mm.*



# Bacon-peanut-chili crumble

## Ingredienser

200 g Bacon, Tulip Foodservice, sprødstegt  
2 dl saltede peanuts  
1-2 stk. chili, alm. rød  
2 stk. citrongræs, befriet for bund og de yderste grove dækblade

## Tilberedning

Blend ingredienserne grundigt i en foodprocessor, ca. 2 minutter.

God til at spice sandwich med eller til topping på stegt eller dampet fisk.



# Tøsernes tips & tricks

## **Bacon kan bruges til næsten alt**

f.eks. en rugbrødsmad med kartoffelspegepølse, små nye kartoffelskiver, estragonmayonnaise, bløde løg og ristede bacon-bites. Flot pyntet med brøndkarse og purløgstænger. Eller lav en grov tærtebund dækket med pommes rösti og baconern. Hertil tilføres æggemasse og fløde.

### **Anvendelse:**

Varm eller kold til salat, pålæg, pynt, topping o.m.a.



Mette, Rikke og Tina, kk-electronic, Ikast

### **Krav til bacon:**

Fedtfattig, tykke skiver/flotte hele skiver, let røget.

### **Bacon-Tips:**

Brug gerne bacon som smags-flavour (UMAMI).

### **Forsteget bacon:**

Let at håndtere og anvende direkte fra pakken.

*Tilmeld dig vores  
inspirationsmail på  
[danishcrownprofessional.com](http://danishcrownprofessional.com)*



**Danish Crown  
Professional**

