



## ÆBLEFLÆSK



Ca 2,5 kg flæsk / bacon  
Ca 2 kg æbler  
7 løg  
Vand  
Sukker

Læg en rist i bradepanden og læg stegeflæsket herpå.  
Bradepanden sættes i ovnen ved 200 grader C. alm ovn på midterste rille i ca. 1 time.  
Vend så flæsket og lad stege i yderligere 15-30 minutter til flæsket er gylden og sprødt.

Snit æblerne i tern og løg i tynde strimler. Put æbler i kasserole og fyld en smule vand i bunden, så ikke æblerne brænder på. Æblerne skal koge 10-15 minutter, så de bliver møre. Samtidigt med kan du stege bacon og løg. Når det hele er tilberedt hældes løg/bacon og fedstof som er stegt sammen med flæsket oven i æblerne og det blandes sammen.

Tips.: Du kan evt. smage til med en smule sukker, afhængig af hvor søde æbler du har brugt. Hvis bacon'en ikke har så meget fedt kan du tilføje en smule olivenolie på panden. Almindelig løg kan selvfølgelig bruges.