Æbleskiver med bacon

Saltede

En sjov og nem frokostret eller hvis du blot skal have en let aftensmad.

Til 2 personer – èn pandefuld

- 2 æg
- 50 g hvedemel
- ½ dl piske
- 25 g smør
- 1 lille løg finhakket
- 25 g bacon (skærer du det selv, så skær sværen fra)
- Lidt salt og kværnet peber! Pas på bacon er jo saltet
- 50 g. revet cheddar
- Purløg til topping
- Smør til stegning

Steg baconen gyldent, - ikke sprødt, bare gyldent. (jeg stegte det i ovnen)
Hak baconet lidt og læg det til side.

Smelt smørret i en lille kasserolle, tilsæt løgene og lad dem stå og simre ved svag varme i 5 min. Sluk for blusset, hæld baconen ved og lad det køle lidt af.

Del æggene i blommer og hvider, og pisk hviderne stive i en skål – stil dem til side.

Rør smørblandingen med løg og bacon sammen med fløde og salt og peber.
Tilsæt hvedemel lidt ad gangen og rør det godt ind i dejen.
Tilsæt revet cheddar.

Rør æggeblommerne ind i dejen og vend til sidst de stive æggehvider i- gør det ad et par omgange.

Steg æbleskiverne i en god klat smør, gerne klaret. Hæld rigeligt fyld i hvert hul, det må gerne boble lidt over, – så de bliver flotte runde.
Server æbleskiverne toppet med lidt finthakket purløg sammen med eks. en skål salat.
Velbekomme!