

## ROSENKÅL MED BACON OG LØK

Her er en enkel og kjempegod vri på den tradisjonelle rosenkålen. Server den gjerne til julemiddagen, nyttårskalkunen eller når du ganske enkelt bare vil gjøre litt ekstra stas på søndagsmiddagen!

Ha frossen rosenkål i fosskokende lettsaltet vann og kok den i 2 minutter. Hell av kokevannet og skyll raskt med kaldt vann. La den stå til avrenning. Kutt baconet i små biter og fres sammen med løken i litt smør til alt får en lett brunfarge. Tilsett rosenkålen og stek det hele på svak varme i et par minutter. Smak til med salt og pepper.

### INGREDIENSER

500 g Norrek rosenkål

150 g Bacon

100 g Norrek sjalottløk hakket, evt. rødløk

2 ss smør til steking

Salt og nykvernet pepper