

Baconmarmelad



Tid 60 - 90 min

Ingredienser:

- 280 gr rökt bacon
- 280 gr rödlök
- 2 st. vitlöksklyftor
- 60 gr brunt socker
- 60 ml lönnsirap
- 50 ml äppelcidervinäger
- 0,5 – 1 tsk chiliflakes
- 1 msk honung

Gör så här:

1. Hacka bacon fint och knaperstek på LÅG värme i en stekpanna, lyft över baconet till en kastrull men lämna fett kvar.
2. Skiva rödlöken och vitlöken i tunna skivor, karamellisera rödlöken och vitlöken i baconfettet på LÅG temperatur.
3. Lyft över löken till kastrullen, se till så att du får med så lite fett som möjligt
4. Blanda i de övriga ingredienserna och reducera ner till lagom konsistens.

Använd som hamburgertillbehör eller till grillat.