

# Ost och baconfylld patisson pumpa

2 port.

## Ingredienser:

1 patisson pumpa  
1 pkt bacon  
1 tärnad lök  
3 skivor vitt bröd  
1/2 dl riven parmesanost  
1/2 dl riven västerbottenost  
salt och peppar  
1/2 dl hackad persilja

## Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Dela patisson pumpan i två halvor. Ta bort kärnorna i varje halva. Fyll en kastrull med vatten och låt det koka upp. Lägg i pumpahalvorna och täck med lock och koka i ca 10 minuter på medelhög värme. Pumpan ska ha lite motstånd kvar. Gröp ur allt pumpa kött med ett kuljárn eller en sked. Strimla och stek bacon på medelhög värme i en hög stekpanna tills de är jämnt bruna. Lägg upp baconen på hushållspapper och ställ åt sidan. Fräs löken i baconfettet. Skär pumpan bitar och stek dem med löken i en minut. Skär bort kanterna på brödet och skär det i tärningar. Ta bort stekpannan från värmen och rör i brödet. Rör ner bacon i fyllningen tillsammans med ost och persilja. Smaka av med salt och peppar. Fyll varje pumphaalva till bristningsgränsen med blandningen. Lägg dem i en ugnform. Grädda i 15 minuter i ugnen eller tills pumpan är genomvarmt.



# Ost och baconfylld patisson pumpa

4 port.

## Ingredienser:

1 patisson pumpa  
1 pkt bacon  
1 tärnad lök  
3 skivor vitt bröd  
1/2 dl riven parmesanost  
1/2 dl riven västerbottenost  
salt och peppar  
1/2 dl hackad persilja

## Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Dela patisson pumpan i två halvor. Ta bort kärnorna i varje halva. Fyll en kastrull med vatten och låt det koka upp. Lägg i pumpahalvorna och täck med lock och koka i ca 10 minuter på medelhög värme. Pumpan ska ha lite motstånd kvar. Gröp ur allt pumpa kött med ett kuljárn eller en sked. Strimla och stek bacon på medelhög värme i en hög stekpanna tills de är jämnt bruna. Lägg upp baconen på hushållspapper och ställ åt sidan. Fräs löken i baconfettet. Skär pumpan bitar och stek dem med löken i en minut. Skär bort kanterna på brödet och skär det i tärningar. Ta bort stekpannan från värmen och rör i brödet. Rör ner bacon i fyllningen tillsammans med ost och persilja. Smaka av med salt och peppar. Fyll varje pumphaalva till bristningsgränsen med blandningen. Lägg dem i en ugnform. Grädda i 15 minuter i ugnen eller tills pumpan är genomvarmt.



# Ost och baconfylld patisson pumpa

4 port.

## Ingredienser:

1 patisson pumpa  
1 pkt bacon  
1 tärnad lök  
3 skivor vitt bröd  
1/2 dl riven parmesanost  
1/2 dl riven västerbottenost  
salt och peppar  
1/2 dl hackad persilja

## Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Dela patisson pumpan i två halvor. Ta bort kärnorna i varje halva. Fyll en kastrull med vatten och låt det koka upp. Lägg i pumpahalvorna och täck med lock och koka i ca 10 minuter på medelhög värme. Pumpan ska ha lite motstånd kvar. Gröp ur allt pumpa kött med ett kuljárn eller en sked. Strimla och stek bacon på medelhög värme i en hög stekpanna tills de är jämnt bruna. Lägg upp baconen på hushållspapper och ställ åt sidan. Fräs löken i baconfettet. Skär pumpan bitar och stek dem med löken i en minut. Skär bort kanterna på brödet och skär det i tärningar. Ta bort stekpannan från värmen och rör i brödet. Rör ner bacon i fyllningen tillsammans med ost och persilja. Smaka av med salt och peppar. Fyll varje pumphaalva till bristningsgränsen med blandningen. Lägg dem i en ugnform. Grädda i 15 minuter i ugnen eller tills pumpan är genomvarmt.



# Ost och baconfylld patisson pumpa

4 port.

## Ingredienser:

1 patisson pumpa  
1 pkt bacon  
1 tärnad lök  
3 skivor vitt bröd  
1/2 dl riven parmesanost  
1/2 dl riven västerbottenost  
salt och peppar  
1/2 dl hackad persilja

## Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Dela patisson pumpan i två halvor. Ta bort kärnorna i varje halva. Fyll en kastrull med vatten och låt det koka upp. Lägg i pumpahalvorna och täck med lock och koka i ca 10 minuter på medelhög värme. Pumpan ska ha lite motstånd kvar. Gröp ur allt pumpa kött med ett kuljárn eller en sked. Strimla och stek bacon på medelhög värme i en hög stekpanna tills de är jämnt bruna. Lägg upp baconen på hushållspapper och ställ åt sidan. Fräs löken i baconfettet. Skär pumpan bitar och stek dem med löken i en minut. Skär bort kanterna på brödet och skär det i tärningar. Ta bort stekpannan från värmen och rör i brödet. Rör ner bacon i fyllningen tillsammans med ost och persilja. Smaka av med salt och peppar. Fyll varje pumphaalva till bristningsgränsen med blandningen. Lägg dem i en ugnform. Grädda i 15 minuter i ugnen eller tills pumpan är genomvarmt.

