

Frästa vaxbönor med bacon, vitlök och salvia

4 port.

Ingredienser:

500 g vaxbönor
1 pkt Bacon
3 st vitlöksklyfta
1 kruka salvia färsk
Olivolja
salt
svartpeppar

Gör så här:

Strimla och stek baconet knaprigt. Låt rinna av på ett papper.
Skölj bönorna och skiva vitlöken tunt. Hetta upp olivolja och fräs vitlöken snabbt. Blanda i bönorna och sänk värmen. Tillaga i ca 15 min under omrörning tills du tycker de känns lagom mjuka.
Grovhacka salvia och tillsätt den och bacon till bönorna. Salta och peppra.



Frästa vaxbönor med bacon, vitlök och salvia

4 port.

Ingredienser:

500 g vaxbönor
1 pkt Bacon
3 st vitlöksklyfta
1 kruka salvia färsk
Olivolja
salt
svartpeppar

Gör så här:

Strimla och stek baconet knaprigt. Låt rinna av på ett papper.
Skölj bönorna och skiva vitlöken tunt. Hetta upp olivolja och fräs vitlöken snabbt. Blanda i bönorna och sänk värmen. Tillaga i ca 15 min under omrörning tills du tycker de känns lagom mjuka.
Grovhacka salvia och tillsätt den och bacon till bönorna. Salta och peppra.



Frästa vaxbönor med bacon, vitlök och salvia

4 port.

Ingredienser:

500 g vaxbönor
1 pkt Bacon
3 st vitlöksklyfta
1 kruka salvia färsk
Olivolja
salt
svartpeppar

Gör så här:

Strimla och stek baconet knaprigt. Låt rinna av på ett papper.
Skölj bönorna och skiva vitlöken tunt. Hetta upp olivolja och fräs vitlöken snabbt. Blanda i bönorna och sänk värmen. Tillaga i ca 15 min under omrörning tills du tycker de känns lagom mjuka.
Grovhacka salvia och tillsätt den och bacon till bönorna. Salta och peppra.



Frästa vaxbönor med bacon, vitlök och salvia

4 port.

Ingredienser:

500 g vaxbönor
1 pkt Bacon
3 st vitlöksklyfta
1 kruka salvia färsk
Olivolja
salt
svartpeppar

Gör så här:

Strimla och stek baconet knaprigt. Låt rinna av på ett papper.
Skölj bönorna och skiva vitlöken tunt. Hetta upp olivolja och fräs vitlöken snabbt. Blanda i bönorna och sänk värmen. Tillaga i ca 15 min under omrörning tills du tycker de känns lagom mjuka.
Grovhacka salvia och tillsätt den och bacon till bönorna. Salta och peppra.

