

Ost och baconfylld patisson pumpa!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Ost och baconfylld patisson pumpa

2 port.

Ingredienser:

1 st pumpa Patisson
(tefatsformad pumpa)
1 pkt Bacon
1 st gullök hackad
3 skivor bröd vitt
0,5 dl Parmesanost riven
0,5 dl västerbottenost
riven
salt
peppar
0,5 dl persilja hackad

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Dela 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 kuljärn 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 pumpa halva till bristningsgränsen med blandningen.

Lägg dem i en ugnform. Grädda i 15 minuter i ugnen eller tills pumpan är genomvarmt.