

Morgenmad/Brunch - 2 til 4 personer afhænging af antal retter

Cowboy morgenmad

Ingredienser

200 g tørsaltet bacon

200 g brunch eller cocktailpølser.

6 æg

1½ dl mælk

1 ds baked beans i tomatsovs

Ketchup

Salt

Peber

Chiliflager

Tilberedning

Ideen med Cowboy morgenmad er at lave et enkelt solidt måltid med et minimum af opvask. Derfor anvendes kun trangiapanden under tilberedningen, og de færdige komponenter lægges i skåle og gryder undervejs. Husk aldrig at bruge metalgenstande i en slip-let pande, hvis du bruger en sådan.

Bacon skæres i 3 mm skiver og steges. Når de er sprødstegte tages stykkerne af panden og lægges i den store gryde, der puttes i trangiaets termopose.

Pølserne steges nu i det tilbageværende fedt fra bacon stegningen. Efter stegning lægges de ned i gryden til bacon-stykkerne, og gryden sættes tilbage i termoposen.

Æg og mælk piskes sammen. En smule salt og et godt drys peber røres i. Steges under stadig omrøring med en spatel i det tilbageværende baconfedt. Når det er stegt, hældes det i den lille trangia gryde, og gerne i termoposen.

Baked beans hældes ud på panden. Tilsættes ½ dl ketchup, lidt chiliflager, salt og peber. Når det er gennemvarmt serveres det direkte på panden.

Servering

Serveres direkte i gryder og pande. Medbring brød hjemmefra, eller lav fladbrød eller et godt brød i omniaen samtidig.