

Oppskrift

## Hønefrikassé med bacon



1

Legg kjøttet i en kjele, dekk med vann og kokt til kjøttet er mørt (ca 2 timer).

2

Ta ut kjøttet, kok så poteter og purre i samme vannet.

3

Lag jevning av melk og litt mel, tilsett kokevannet og kok opp.

4

Ha i grønnsakene og kjøttet.

5

Dryss over sprøstekt bacon.

## Produkter i denne oppskriften

Bacon Ternet 2kg Pk



# Ingredienser

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Prior Gourmethøne Frikassékjøtt | 1,2 kg |
| Poteter                         | 1 kg   |
| Purre                           | 200 g  |
| Gilde Bacon ternet              | 100 g  |
| Mel                             | 5 dl   |