

Smokey Maple Bacon Smør - kryddersmør var igår.

Bacon smør? Krydderi, smør & bacon? Ja, det funker! Smager meget godt faktisk! Jeg eksperimenterede lidt for at lave den perfekte smør blanding til steaks, sandwich og co. Selvfølgelig måtte min yndlings ingrediens ikke mangle hvad kan det andet være end Bacon.

Tilslidst kom jeg frem til denne Smoky Maple Bacon Smør, som ikke kun indeholder bacon, men også røget paprika pulver til røg smagen og nogle ahornsirup for at fremkalde en let sødme.

Jeg har brugt følgende ingredienser:

- 250 g smør
- 100 g bacon
- 2 spsk maple sirup
- 1½ spsk bacon fedt
- 2 tsk røget paprikapulver
- 2 tsk salt
- 1 tsk pebermix
- 2 spsk persille (finhakket)

Fremgangsmåde:

Først skal du stege din bacon i en pande. Du bør tage dig tid og ikke stege baconet for varmt. Den bedste måde du kan stege bacon på er ved mellem varme, når baconet langsom tilberedes. På et tidspunkt begynder det at skumme og bliver sprødt.

Når din bacon er sprød, tag den ud af panden og læg den på et stykke køkkenpapir til det er kølet af. Derefter hakker du dine Bacon skiverne i små stykker. Spild ikke dit baconfedtet af panden, derfor skal vi bruge halvanden spiseskefulde af bacon fedtet til vores baconsmør.

I en skål blandes alle ingredienserne sammen og omrøres godt. Smørret bør være

ved stuetemperatur for at gøre det nemmere at blande. Den bedste måde at lave det på er i en foodprocessor, fordi det hele skal blandes godt sammen.

Den færdige Smoky Maple Bacon Smør bør få lov til at trække i køleskabet natten over, så den kan udfolde dennes smag rigtig godt! Smørret er et ideelt på bøffer og på en fantastisk grillet Steak!

Bemærk: Smørret har en sødlig smag på grund af dens ahornsirup. Hvis du ikke kan lide det, skal du udelade ahornsirup. Min personlig mening er at den giver den her Smør en speciel note. Hvis du udelader ahornsirup, skal du være lidt mere forsigtig med doseringen af salt og tage lidt mindre.

Røget-sød, krydret, med sprøde bacon stykker – denne bacon smør er virkelig lækkert og fantastisk på steaks. Men kan også nydes på en baguette som en godbid! Kryddersmør var i går, nu heder det bacon smør!