

Strawberry Bacon Jam

Bacon Jam - En Smagsekspllosioner der siger spar to.

Rigtigt lækkert sprød bacon med en pift af jordbær og chipotle forbinder sødme af de karamelliserede løg.

Jeg er vild med det og det er ikke sidste gang jeg laver Bacon Jam med jordbærsmag det er sikkert.



For at komme i gang med Bacon Jam skal du bruge følgende:

- 800g ternet Bacon
- 400g løg
- 100g forårsløg
- 6 store hvidløg
- 125ml Whisky (Har brugt Jim Beam Honey)
- 125ml jordbærsirup(fks. Monin)
- 125g rørsukker
- 2 tsk. Røget Paprika pulver
- ½ tsk. Pebermix
- 2 sk. [Chipotle Dry-Rub](#)

Tilberedning:

1. Jeg har købt bacon færdig ternet, næstegang vil jeg prøve at bruge min egen røget bacon det bliver det sikkert endnu bedre af.
2. Du fordeler den bacon i en store tykbundet stegepande og lader det hele blive fint brunt ved mellem varme i 1-1½ time. Grunden til det skal være ved mellem varme er at baconen skal have lov til at afsked sig med

dennes fedt. Så den bliver fint gylden og kommer af med mest mulig fedt. Når det begynder at skumme og du ikke kan se meget fedt tilbage på din bacon er det ved at være tid til at komme det hele i et siv så fedtet kan dryppe af i en skål og din bacon kan få lov til at køle ned.

3. Nu er det tid til at skrælle løgene og hakke dem i små stykker ca. 0,5cm. Du steger dem i den pande som du brugte før med 1-3 sker baconfedt igen ved mellem varme ca. 20 minutter.
4. Tilsætter hvidløg og bruner dem ca 2-3 minutter.
5. Når det hele begynder at skumme og dufter tilsætter du de 2 tsk. røget paprika, din pebermix og de to skefuld af din chipotle dry-rub. Under konstant omrøring cirka et minut.
6. Nu du tilsætter whiskyen og jordbæresirup, lade det hele simre 3-4 min indtil whisky duften er forsvundet igen.
7. Så er der tid til at tilsætte rørsukker blander det godt og lader det trække ved mellem varme til det begynder at stivne.
8. Og så hælder du bacon tilbage i panden igen og blander det hele godt sammen.

Denne Bacon Jam må ikke blive for tykke. Da den stivner når den køler ud.



Det her smager bare pisse pisse godt.

Denne Bacon Jam må ikke blive for tykke. Da den stivner når den køler ud.

Grill/Ovn: mellem varme

Kogetid er ca. 2½ timer

NB.: Husk at gemme det resterende baconfedt til i skal i gang med lave biksemad eller brasede kartofler det bliver de endnu bedre af det.