

LCHF: Bacongratäng

Den här gratängen testlagade jag förra veckan. Rätten fick toppbetyg av hela familjen. Äggstanningen gör den lite "omelettig". Gjorde en god sallad till som sidorätt.



Bacongratäng

5-6 portioner

600 g köttfärs

400 g bacon

1 lök

3 msk chilisås

Peppar

Fyllning

Champinjoner så det täcker botten

1/2 squash i 2 mm skivor

Riven ost

Äggstanning

3 ägg

2 dl standardmjölk 3 %

1 dl grädde

Peppar

Gör så här: Skär löken och stek den i stekpannan. Klipp ner baconen i pannan och stek det lätt. Lägg i köttfärsen och stek den med de övriga ingredienserna. Ha i chilisåsen och svartpepparen. Låt detta steka ihop i 10 minuter cirka.

Smörj en form med smör. Skär och lägg i champinjoner så de täcker botten av formen. Varva sedan med köttfärs/baconsåsen och riven ost. Avsluta med den skurna squashen och riven ost på toppen.

Vispa ihop äggstanningen och häll detta över gratängen jämnt över. Grädda mitt i ugnen cirka 20-25 minuter i 225 grader.

Receptet kommer [härifrån](#).