



Få perfekt sprødt bacon hver gang, uden lugt og svineri.

## Beskrivelse

Brug microovnen til at få den perfekte bacon.

Tag en middagstallerken, som kan tåle at komme i microovnen. Læg et par stykker køkkenrulle på tallerkenen. Køkkenrullen suger meget og det bruges kun til at tage det værste fedt. For at undgå at baconen suger sig fast til køkkenrullen, dækkes køkkenrullen med tefilter.

Bacon lægges ud over disse, de skal helst ikke krølle. Dæk igen med tefilter.

Giv dem et par minutter i microovnen på max. Men hold godt øje med dem i den sidste tid. Det vil pludselig gå meget hurtigt.

Man kan godt stoppe undervejs og løfte lidt i tefiltrene, for at se om de er færdige.

Når de er færdige, skal man skille tefilter og bacon af inden baconen når at tørre igen. Dette kommer meget an på tefilternes kvalitet.