

## Havtaskekinder og baconsvampe

(4 pers.)

500-600 g havtaskekinder

salt og peber

20 g smør

1 spsk. olie

150 g tynde skiver bacon

175 g rens. tynde løg m. top

500 g champignon

lidt olie

15 g smør

Rens havtaskekinderne for hinder og skyl dem eventuelt. Tør dem. Drys med lidt peber og salt, men vent med at stege dem til lige før spisetid. De brunes i en blanding af 20 g varmt smør og 1 spsk. olie over kraftig varme. Skru lidt ned og steg dem færdige. De skal have 4-5 minutter på hver side inklusiv bruning. Konsistensen skal være lidt fast, men de skal være gennemvarme.

Skær tynde skiver bacon i strimler på tværs. Rens løgene, men lad så meget top som muligt blive på. Skær løgene i 5-6 cm. lange stykker.

Rens championerne og skær dem i skiver. Varm en anelse olie op på en stor pande og rist baconstrimlerne let gyldne og sprøde.

Tag dem op med en hulske og læg dem på køkkenrulle.

Hæld evt. lidt af baconfedtet fra og læg 15 g smør i panden og varm det godt op igen. Hæld champignon i og steg dem, til væden er fordampet. Hæld løg i og steg dem med i 3-5 minutter.

Smag til med salt og peber.

Hæld blandingen over i en skål og hold den varm, hvis kinderne ikke er stegt.

Læg havtaskekinderne på et varmt fad og fordel baconsvampene på og mellem fiskestykkerne.

Server straks. Spis kogte kartofler eller pasta til.