

# Grillet majs med cremet bacontopping

100 g bacon i skiver

2 forårsløg

1 lille bdt dild

sort peber

100 g flødeost naturel

2 spsk skyr

4 majsolber

2 tsk olivenolie



Steg bacon sprødt på en tør pande og lad det dryppe af på køkkenrulle. Knus det og bland med finthakket forårsløg, grofthakket dild, sort peber, flødeost og skyr. Riv bladene af majsene og gnid dem med olie. Grill dem i 10-15 min og vend dem ofte, så de ikke bliver for brankede. Server varme med baconcreme.

Energi pr. person: 1306KJ/312Kcal.

Næringsindhold pr. 100 g.:

Protein: 6,2 g.

Kulhydrat: 14,1 g.

Fedt: 11.3 g.