

# ÆGGELETTER MED BACON OG PORRE

*Æggeletter – lækre tarteletter med bacon, porre og æg. Velegnede til brunch, påskefrokosten eller som en ekstra let aftensmad serveret med en lækker salat til.*

## Det skal du bruge

200 g bacon  
2 porrer  
5 æg  
80 g creme fraiche  
¾ tsk. salt  
Peber  
10 tarteletskaller

## Sådan gør du

1. Forvarm grillen til indirekte varme ca. 180 grader
2. Steg baconen helt sprød på en pande, og lad den dryppe af på fedtsugende papir
3. Skær toppen af porrerne og kassér toppene, rens porrerne for jord. Skær porrerne igennem på langs og snit dem helt fint.
4. Pisk creme fraiche, æg, salt og peber sammen, og tilsæt derefter porrer og bacon i æggemassen.
5. Sæt tarteletterne på en grillbakke eller ildfast fad.
6. Fordel æggefyldet i tarteletskallerne, og bag tarteletterne på grillen i ca. 22 minutter, til æggemassen har sat sig.

Tip: Server med en lækker salat, og du har et helt måltid.



## Æggeletter

– let ret til 4 personer



**ELLING GRUPPEN**  
ELLING · LÆSØ · TÅRS · HJØRRING

**XL-WEBERKLUBBEN HOS XL-BYG ELLING GRUPPEN**  
**SE FLERE OPSKRIFTER PÅ [BIT.LY/XL-WEBERKLUBBEN](https://bit.ly/xl-weberklubben)**