

Flere har spurgt efter opskriften på det knasfedt jeg laver til videoaftnerne. Hermed er den i de to udgaver jeg har brugt.

Knasfedt.

Den lette udgave.

Langt den hurtigste og uden tårer.

250 gr. fedt

½ pose ristede løg

½ tsk. grov salt

½ tsk. stødt timian

Halvdelen af fedtet smeltes i en gryde

De ristede løg tilsættes

Steg løgene til de har fået lidt mere farve.

Pas på de ikke bliver for mørke.

Fjern gryden fra varmen og tilsæt resten af fedtet.

Tilsæt krydderierne.

Rør af og til mens det stivner, for at få knaset fordelt.

Tilsæt ikke de salte tårer til denne fedt.

Grov salt giver en bedre smag.

250 gr. fedt

250 gr. fint hakkede løg

½ tsk. grov salt

½ tsk. timian

Godt halvdelen af fedtet smeltes i en gryde.

Løgene steger heri til de er pænt brune.

Fjern gryden fra varmen og tilsæt resten af fedtet.

Tilsæt krydderierne.

Rør af og til mens det stivner, for at få knaset fordelt.

Har du en rest fedt fra and eller ??, kan det fint blandes i.

Velbekomme.

Sonja