

### ***Ingredienser:***

75 - 100 g magert bacon, i terninger  
10 små skalotteløg eller 4 løg  
250 g ærter  
½ lille salathoved  
1 dl vand  
Lidt persille  
Salt

### ***Tilberedning:***

1. Skær baconen i terninger
2. Rens løgene (skalotteløg halveres, alm. løg deles i 4 stykker)
3. Skyl salaten og skær den i strimler
4. Brun baconterninger i en gryde
5. Tilsæt løgene, og svits til de er gyldne
6. I en gryde bringes ærterne i kog i vandet, i ca. 5 min. m/lidt salt
7. Tilsæt ærterne, og kog et par min.
8. Jævn retten med maizena
9. Smag til med salt
10. Tilsæt salatstrimlerne
11. Drys med finthakket persille før servering

### ***Tilbehør:***

Groft brød

## ***Ærter bonne femme***

(2 personer)

