

## Baconmarmelade

½ kg Bacon i tern  
3 kopper hakket løg (sa. 5-6 løg)  
4 stk. Skalotteløg  
2-3 fed hvidløg  
100 g farin  
80 g Ahornsirup  
3 spsk. Æblecidereddike  
3 spsk. Whisky

Steg først baconen til den er crispy. Tag den af varmen men behold fedtet.  
Alle løg karamelliseres i fedtet ca. 20 min. (svag varme, da de ikke skal ristes).  
Bland alle andre ingredienser (undtagen whisky) sammen i en skål (inkl. Bacon) og kommes på panden.  
Det skal blive til en klæg masse – syltetøjs konsistens  
Tilsæt til sidst whisky.