

## Nesle-snack

4 store skiver formloff eller brød  
2 løk  
5-6 skiver bacon  
nykvernet pepper  
4 store tomater (f.eks. Bifftomater)  
4-5 del hele, forvellede nesleblader  
ca. 1 dl Creme-fraiche eller seterømme  
salt og pepper

Skrell løkene og skjær i tynne ringer, som freses myke. Skjær et lokk på tomatene, og grav ut innholdet med en teskje. Ha tomatene i et ildfast fat, med litt av det utgravde kjøttet i bunnen. Sett de inn i ovnen på 150° i 15 minutter. Imens freses de forvellede neslebladene kort stund i pannen. Bland inn Creme-Fraiche. Krydre med salt og pepper og la neslene bli gjennomvarme igjen. Fyll neslestuingen i tomatene. Fres baconet i løksmøret til det er såvidt gyllent. Rist loffskivene i brødrister. Fordel bacon- og løkblanding på de fire smurte loffskivene og servér på varme tallerkener sammen med de fylte tomatbåtene.