

Image not found or type unknown



Oppskrift

Bacondadler

Image not found or type unknown



Dadler surret med bacon er klassiker! Spesielt til koltbord eller Tapas ??

1

Slik gjør du

Fjern steinene fra dadlene. Ta en liten bit chèvre-ost og dytt inn i hver daddel.

2

Surr bacon rundt

Surr en skive Stjernebacon rundt. Skivene kan deles på langs for å få tynnere skiver og holde til dobbelt så mange dadler. Legg i en ildfast form med skjøten ned og stek i ca 15 minutter på 200 grader.

3

Legg dem på et serveringsfat og stikk tannpirkere i.

Tips: Dersom du ønsker å feste baconet med tannparker før du steker de, la tannparkerne ligge litt i vann først.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Dadler 1 boks

Gilde Stjernebacon 1 pk

Du trenger

Chevre 1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose