

Oppskrift

Bacondadler



Dadler med bacon er en perfekt kombinasjon, ettersom de søte dadlene med det salte baconet smaker helt fantastisk sammen. Baconsurrede dadler passer perfekt som forret, fingermat, snacks, til tapas eller koldtbordet. I denne oppskriften har vi inkludert chevre ost for en ekstra fyldig smak.

1

Tilbered dadlene

Start med å fjerne steinene fra dadlene. Ta så en liten bit med chevre ost og dytt inn i hver daddel.

2

Surr bacon rundt dadlene

Surr en skive bacon rundt hver daddel. Bacon skivene kan deles på langs for å få tynnere skiver, slik at de holder til dobbelt så mange dadler.

3

Stek dadler med bacon i ovn

Legg dadlene med bacon i en ildfast form med skjøten ned og sted i ca. 15 minutter på 200 grader.

4

Server!

Legg dem på et serveringsfat og stikk tannpirkere i.

Tips: Dersom du ønsker å feste baconet med tannpinker før du steker de, la tannpinkerne 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