

Baconlindade dadlar med rosmarin!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Baconlindade dadlar med rosmarin!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Baconlindade dadlar med rosmarin!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Baconlindade dadlar med rosmarin!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Baconlindade dadlar med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

16 st dadlar, färska
8 st Baconskivor
1 krk rosmarin, färsk

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Skär en lång skåra längs varje dadel och ta ut kärnan.

Dela baconskivorna på mitten längs längden och linda in dadlarna med baconskivorna. Lägg dadlarna på en plåt med bakplåtspapper och grädda i ugnen i ca 15 minuter. Kör eventuellt på grillen dem sista minuterna för att få extra krispiga bacon.

Sätt en kvist rosmarin i varje dadel och lägg upp på ett serveringsfat. Njut!

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Frukt & Grönt AB

Baconlindade dadlar med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

16 st dadlar, färska
8 st Baconskivor
1 krk rosmarin, färsk

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Skär en lång skåra längs varje dadel och ta ut kärnan.

Dela baconskivorna på mitten längs längden och linda in dadlarna med baconskivorna. Lägg dadlarna på en plåt med bakplåtspapper och grädda i ugnen i ca 15 minuter. Kör eventuellt på grillen dem sista minuterna för att få extra krispiga bacon.

Sätt en kvist rosmarin i varje dadel och lägg upp på ett serveringsfat. Njut!

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Frukt & Grönt AB

Baconlindade dadlar med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

16 st dadlar, färska
8 st Baconskivor
1 krk rosmarin, färsk

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Skär en lång skåra längs varje dadel och ta ut kärnan.

Dela baconskivorna på mitten längs längden och linda in dadlarna med baconskivorna. Lägg dadlarna på en plåt med bakplåtspapper och grädda i ugnen i ca 15 minuter. Kör eventuellt på grillen dem sista minuterna för att få extra krispiga bacon.

Sätt en kvist rosmarin i varje dadel och lägg upp på ett serveringsfat. Njut!

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Frukt & Grönt AB

Baconlindade dadlar med rosmarin

4 port.

Ingredienser:

16 st dadlar, färska
8 st Baconskivor
1 krk rosmarin, färsk

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Skär en lång skåra längs varje dadel och ta ut kärnan.

Dela baconskivorna på mitten längs längden och linda in dadlarna med baconskivorna. Lägg dadlarna på en plåt med bakplåtspapper och grädda i ugnen i ca 15 minuter. Kör eventuellt på grillen dem sista minuterna för att få extra krispiga bacon.

Sätt en kvist rosmarin i varje dadel och lägg upp på ett serveringsfat. Njut!

Smaklig spis!

Foto: Anita Jansson/Hebe Frukt & Grönt AB