

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 Bacon skivor
1 krk rosmarin färsk,
valfritt

Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader. Skär en lång skåra längs varje dadel och ta ut kärnan. Halvera baconskivorna på 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 den sista minuterna för att få extra krispiga bacon.

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