

Baconlindade äpplen med rosmarin och chèvre

4 st

Ingredienser:

1 st äpple, rött, gärna svenskt
1 pkt Bacon
100 g chèvre
rosmarin, färsk

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Skölj, kärna ur och dela äpplena i klyftor. Halvera baconskivorna. Lägg en kvist rosmarin på varje äpple. Linda en baconskiva runt och fäst en bit chèvre med en tandpetare. Grädda i ugnen ca 20 minuter eller tills äpplet är mjukt och baconet blivit krispigt. Toppa med lite rosmarin vid servering.



Baconlindade äpplen med rosmarin och chèvre

4 st

Ingredienser:

1 st äpple, rött, gärna svenskt
1 pkt Bacon
100 g chèvre
rosmarin, färsk

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Skölj, kärna ur och dela äpplena i klyftor. Halvera baconskivorna. Lägg en kvist rosmarin på varje äpple. Linda en baconskiva runt och fäst en bit chèvre med en tandpetare. Grädda i ugnen ca 20 minuter eller tills äpplet är mjukt och baconet blivit krispigt. Toppa med lite rosmarin vid servering.



Baconlindade äpplen med rosmarin och chèvre

4 st

Ingredienser:

1 st äpple, rött, gärna svenskt
1 pkt Bacon
100 g chèvre
rosmarin, färsk

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Skölj, kärna ur och dela äpplena i klyftor. Halvera baconskivorna. Lägg en kvist rosmarin på varje äpple. Linda en baconskiva runt och fäst en bit chèvre med en tandpetare. Grädda i ugnen ca 20 minuter eller tills äpplet är mjukt och baconet blivit krispigt. Toppa med lite rosmarin vid servering.



Baconlindade äpplen med rosmarin och chèvre

4 st

Ingredienser:

1 st äpple, rött, gärna svenskt
1 pkt Bacon
100 g chèvre
rosmarin, färsk

Gör så här:

Sätt ugnen på 200°C. Skölj, kärna ur och dela äpplena i klyftor. Halvera baconskivorna. Lägg en kvist rosmarin på varje äpple. Linda en baconskiva runt och fäst en bit chèvre med en tandpetare. Grädda i ugnen ca 20 minuter eller tills äpplet är mjukt och baconet blivit krispigt. Toppa med lite rosmarin vid servering.

