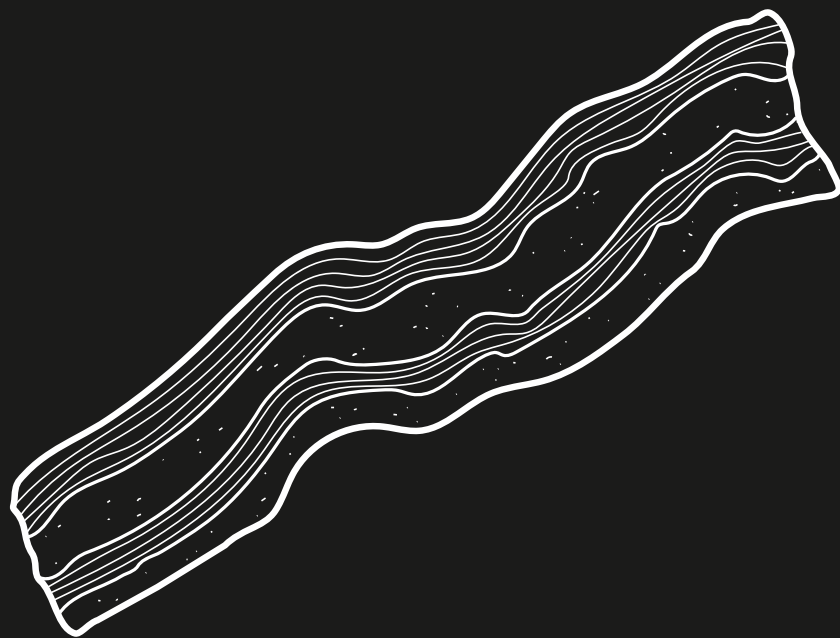




BACON ME CRAZY



SJOVE OG ANDERLEDES **BACON-OPSKRIFTER** TIL ALLE BACON LOVERS



BACON

VI FEJRER KÆRLIGHEDEN TIL BACON

Og derfor udgiver vi denne inspirationsfolder, hvor vi deler vores mest vilde bacon-opskrifter. Dette gør vi i anledningen af international bacon dag - den dag på året hvor bacon-elskere sætter sig sammen og fejrer deres kærlighed til bacon.

Find i denne opskriftsfolder inspiration til morgen, middag, aften og snack. Vi anbefaler fx vores karamelliserede popcorn med bacon - de smager fantastisk. Hvis du er til mere til burger og bacon har vi den mest vidunderlige opskrift på bacon cheeseburger - party edition.

Til dig fra Tulip Bacon

INDHOLD

BACONSVØBT TOAST	—	2
KARAMELPOPCORN MED BACON	——	4
MAN CANDY BACON-WRAPPED ONIONS	——	6
MAN-CAKES	——	8
JORDBÆR MED CHOKOLADE OG BACON	——	10
BACON-TACOS	——	12
BACON-CHILI-CHEESE-TOPS	——	14
BACON-CHEESE DIP	——	16
BACON EXPLOSION	——	18
BACON-IS	——	22

BACON-CHIPS MED GUACAMOLE	24
BACON-SMØR	26
3 SLAGS BRUNCHMUFFINS MED BACON	28
BACON-CUPCAKES	30
BACON-CHEESEBURGER PARTY EDITION	34
BACON-SVØBT LASAGNE	36
BACON-PIZZA-LAGKAGE	38
BACON-EGG-MUFFINS	42
BACONSNAPS	44
DAGEN-DERPÅ-BACON-HOTDOG	46
KÆMPE-BACON-COOKIES	48



BACONSVØBT TOAST

👤 1 PERSON ⌚ 15 MIN.

INGREDIENSER

125 g Tulip Bacon i skiver
2 skiver toastbrød (pr. toast)
2 skiver ost (pr. toast)

FREMGANGSMÅDE

Læg fire skiver bacon, så de danner en firkant. Læg den ene skive toast oven på baconen og læg to skiver ost på brødet. Læg den anden skive toast oven på osten og fold baconen omkring toasten. Flyt toasten og læg fire nye skiver bacon på bagepapiret. Læg toasten oven på de fire skiver og fold på den anden led, så toasten er pakket ind i bacon på alle sider.

Læg den indpakkede toast på en varm pande og vend toasten efter behov. Man kan med fordel give den 5 minutter i ovnen, så alle sider bliver sprøde.



KARAMELPOPCORN MED BACON

👤 2 PERSONER ⌚ 1 TIME

INGREDIENSER

125 g Tulip Bacon i skiver

1 pose popcorn

(mikroovnspopcorn)

75 g smør

175 g rørsukker

3 spsk. glukosesirup

½ tsk. bagepulver

FREMGANGSMÅDE

Steg baconskiverne sprøde i ovnen ved 175 °C i 10-15 minutter.

Dryp fedtet af og lad dem køle.

Hak dem i grove stykker og bland dem med popcorn i en skål.

Kom smør, glukosesirup og rørsukker i en gryde og varm det op.

Lad blandingen boble et par minutter til den bliver lysebrun, og ved fuld kraft til det bliver en lidt tykkere karamel.

Tag gryden af varmen, tilsæt bagepulver og rør godt rundt.

Det vil boble op, så rør rundt forsigtigt, men hurtigt.

Bland karamellen med de poppede popcorn og bacon og vend det hele godt rundt.

Fordel popcornene på en bageplade og bag ved 125 °C i ca. 45 minutter.

Vend i popcornene og fordel karamellen hvert kvarter. Afkøl og servér.



MAN CANDY

BACON-WRAPPED ONIONS

👤 4 PERSONER ⌚ 25 MIN.

INGREDIENSER

5 store løg
750 g Tulip Bacon i skiver
2 spsk Sriracha sauce
3 spsk brun farin

FREM GANGSMÅDE

Forvarm ovnen til 200 °C.
Skær tykke løgringe og svøb hver ring med 2-3
baconskiver.

Du kan med fordel lave dobbeltringe.

Bland 2 spsk. Sriracha sauce med 3 spsk. brun farin.
Pensl hver løgring med marinaden.

Sæt løgringene i ovnen og bag til de er sprøde og
gyldne, ca. 15-20 minutter.





MAN-CAKES

👤 8 STK. ⌚ 25 MIN.

INGREDIENSER

250 g Tulip Bacon i skiver

150 g hvedemel

1-2 knsp. salt

1 tsk. bagepulver

2,5 dl mælk

1 tsk. sukker

1 stort æg

Sirup og smør

FREMGANGSMÅDE

Bland mel, salt, bagepulver og sukker i en skål. Kom mælk og æg i blandingen og pisk sammen til en tyk pandekagemasse. Hvis dejen er for tynd, kan du komme lidt mere mel i.

Steg baconskiverne næsten sprøde i ovnen ved 200 °C i 10-15 minutter.

Varm en pande op. Kom lidt smør på panden og så en portion dej – du bestemmer selv, hvor store de skal være.

Lad dejen stege i ca. 30 sekunder og placer derefter stegte skiver af bacon på dejen. Top med lidt mere dej, så du pakker baconen ind i pandekagen.

Steg pandekagerne færdige i et par minutter på hver side og server dem varme med sirup og en smørklat.



**DEN PERFEKTE
SNACK TIL DEN
BACONGLADE
KÆRESTE**

JORDBÆR MED CHOKOLADE OG BACON

👤 4 PERSONER ⌚ 25 MIN.

INGREDIENSER

350 g jordbær
125 g Tulip Bacon i skiver
150 g mørk chokolade

FREMGANGSMÅDE

Steg baconskiverne sprøde i ovnen ved 200 °C i 10-15 minutter.
Dryp fedtet af og lad skiverne køle.
Hak baconen til det bliver som baconkrymmel.

Skyl jordbærrene og tør dem.
Smelt chokoladen forsigtigt over vandbad.

Dyp jordbærrene i chokoladen og drys med den hakkede bacon.





BACON-TACOS

👤 4 PERSONER ⌚ 40 MIN.

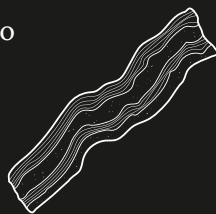
INGREDIENSER

8 skiver Tulip Bacon pr. taco

1 pakke hakket oksekød

1 pose tacomix

1 lille løg



DIT FAVORITFYLD, F.EKS.:

Salat & tomat

Cheddarost

Salsa

FREMGANGSMÅDE

Start med at lægge 4 baconskiver på langs ved siden af hinanden, så de danner en firkant på bagepapiret. Løft derefter hver anden skive, og læg en skive bacon på tværs. Fortsæt fletmønstret indtil du har et færdigt baconflet.

Bag bacon-firkanten i en forvarmet ovn ved 180 °C i ca. 5 minutter, eller til den er gylden og næsten sprød. Tag den ud og lad den køle af. Klip herefter kanterne af din bacon-firkant, så den danner en cirkel.

Form en lang trekant af alufolie, og læg dit baconflet henover, så den får form af en tacoskal, og giv den 5 minutter i ovnen.

Servér med dit favoritfyld.



BACON-CHILI-CHEESE-TOPS

👤 12-15 STK. ⌚ 50 MIN.

INGREDIENSER

150 g revet cheddarost
2 spsk. flødeost naturel
3 spsk. jalapenos
125 g Tulip Bacon i skiver
1-2 dl hvedemel
2 æg
1-2 dl rasp
1 liter olie

FREMGANGSMÅDE

Steg baconskiverne sprøde i ovnen ved 200 °C i 10-15 minutter.

Dryp fedtet af og lad dem køle.
Hak baconen groft.

Hak jalapenos fint og bland med cheddarost, bacon og flødeost.

Rør godt sammen og form små kugler af blandingen. Tryk kuglerne godt sammen og sæt dem på frys i ca. 20 minutter.

Vend ostekuglerne i mel, så æg og så rasp, så æg og rasp igen.

Varm olien op i en gryde og steg til de små ostekugler er gyldne, og osten er smeltet.
Servér straks.



BACON-CHEESE DIP

👤 4 PERSONER ⌚ 25 MIN.

INGREDIENSER

200 g Tulip Bacon i skiver

1,5 spsk. smør

1,5 spsk. mel

3-4 dl mælk

250 g revet cheddarost

100 g flødeost naturel

1-2 forårsløg

Salt, chili og evt. tabasco

FREMGANGSMÅDE

Steg baconskiverne sprøde i ovnen ved 200 °C i 10-15 minutter.

Dryp fedtet af og lad skiverne køle.

Hak baconen lidt groft.

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mel.

Bag smørblandingen lidt af i gryden og tilsæt mælk og pisk rundt til du har en hvid sauce.

Tilsæt flødeost og revet cheddar og rør rundt til osten er smeltet.

Smag til med salt, chili og evt. tabasco.

Kom det meste af den hakkede bacon i dippen, hæld dippen i skåle og pynt til sidst af med hakket bacon og hakket forårsløg.

Dippen serveres lun.



BACON EXPLOSION

👤 6 PERSONER ⌚ 2 TIMER

INGREDIENSER

FARS MED FYLD:	0,5 gul peberfrugt	Barbecuesauce
1 løg	200 g Tulip Bacon i	Friskkværnet peber
2 fed hvidløg	tern	BACON-NET:
0,5 rød peberfrugt	Olie	400 g Tulip Bacon i
	500 g hakket grisekød	skiver

FREMGANGSMÅDE

FARS MED FYLD:

Pil og hak løg og hvidløg. Skyl og rens peberfrugter og skær dem i små tern.

Steg bacontern på en meget varm pande i lidt olie til de er sprøde og gyldne. Afdryp de stegte bacontern på køkkenrulle. Hæld stegfedtet fra i en skål. Tør panden af med køkkenrulle.

Svits løg, hvidløg og peberfrugt i lidt baconfedt til løgene er klare.

Læg farsen på et stykke bagepapir og tryk den til en form som en firkant med bredde og længde som en baconskives længde.

FORTSÆTTES →

Pensl farsen med barbecue sauce, fordel stegte løg, hvidløg, baconern og peberfrugt på farsen og kværn med friskkværnet peber.

Rul farsen sammen på langs til en pølse ved hjælp af bagepapiret. Tryk enderne flade.



BACON-NET:

Læg 7 skiver bacon tæt sammen, så de danner en firkant på et stykke bagepapir og giv skiverne numre 1-7.

Læg 1 skive bacon på tværs midt over de 7 strimler.

Flet først fra den ene ende ved at folde de ulige numre 1, 3, 5, 7 over det stykke bacon, der ligger på tværs.

Læg 1 skive bacon ved siden af baconskiven der ligger på tværs, men oven på skiverne med lige numre 2, 4, 6, og læg de foldede skiver 1, 3, 5, 7 tilbage.

Fortsæt ligeledes med at flette over yderligere 2 skiver.

Tag den første skive der ligger ovenpå og flet fra den modsatte side resten af baconnettet.

Læg farspølsen, så den ligger ud til kanten på baconnettets længste side.

Tryk baconstrimlerne fast i enderne og luk dem med baconskiver. Rul baconnettet omkring farspølsen.

Pensl baconrullen med barbecue sauce flere gange under stegningen.

Bacon Explosion kan steges i grill med låg eller i en 200 °C varm ovn. Stegetid ca. 1,5 time. Brug stegetermometer.

Centrumtemperaturen i stegen skal være 75 °C.



SERVERING

Skær Bacon Explosion i skiver og server med salat og tilbehør efter eget valg.

TIPS

Brug barbecuesauce med lavt sukkerindhold under stegningen. Sukkeret kan nemt branke. Barbecuesauce med mere sukker kan bruges de sidste minutter af stegningen under opsyn.

Bacon Explosion er også god i skiver i burgere eller sandwich.



BACON-IS

👤 6 PERSONER ⌚ 40 MIN.

INGREDIENSER

3 dl mælk
3 dl piskefløde
200 g Tulip Bacon i tern
4 æggeblommer
200 g sukker
1 vaniljestang

FREMGANGSMÅDE

Steg bacon i ovnen ved 200 °C i ca. 10 minutter til det er sprødt.

Bland mælk og fløde i en skål. Lad det stå natten over på køl.

Pisk æggeblommer, vanilje og sukker kraftigt i en skål, der tåler varme.

Varm mælk og flødeblandingen op til kogepunktet. Hæld den forsigtigt over den piskede æg og sukkerblanding under konstant piskning.

Tilsæt den sprøde bacon og hæld blandingen i en ismaskine i ca. ½ time, til isen har den ønskede konsistens.

Hvis du istedet stiller skålen i fryseren, skal du røre i isen hvert 15. minut, til det er næsten frossen, for at undgå iskrystaller.



BACON-CHIPS MED GUACAMOLE

👤 4 PERSONER ⌚ 25 MIN.

INGREDIENSER

375 g Tulip Bacon i skiver
2 modne avokadoer
1 spsk. finthakket rødløg
1 tomat
1 fed hvidløg
1 dl cremefraiche
Citronsaft, salt og peber
Evt. chili og koriander

FREMGANGSMÅDE

BACON-CHIPS

Tag hver skive bacon og fold den på midten, så den ligger dobbelt – en kort, men tyk baconchip. Steg baconskiverne sprøde i ovnen ved 200 °C i 10-15 minutter. Dryp fedtet af og lad skiverne køle.

GUACAMOLE

Mos avokadoen og bland med hakket rødløg. Fjern kernerne og det ”våde” fra tomaten og hak den i små tern. Kom tomaterne i avokadoblandingen og pres hvidløg heri. Tilsæt cremefraiche, rør rundt og smag til med salt, peber, citronsaft og evt. lidt chili. Drys med hakket bacon og evt. koriander.

Servér og spis med det samme.



BACON-SMØR

👤 6 PERSONER ⌚ 25 MIN.

INGREDIENSER

125 g Tulip Bacon i skiver
200 g smør, stuetemp.
½ tsk. salt og lidt peber

FREMGANGSMÅDE

Steg baconskiverne sprøde i ovnen ved 200 °C i 10-15 minutter.
Dryp fedtet af og lad skiverne køle.
Hak baconen fint.

Bland finthakket bacon med smør og tilsæt salt og peber. Rør det godt sammen.

Du kan evt. pakke smørret ind i film eller bagepapir og sætte på køl, som en "bacon-smør-pølse", der er perfekt til fx bagte kartofler eller en god steak.





3 SLAGS

BRUNCHMUFFINS MED BACON

🍳 12 STK. ⌚ 35 MIN.

INGREDIENSER

10-12 store æg
200 g Tulip Bacon i tern
1 håndfuld spinat
8 cherrytomater
4-8 champignon
½ peberfrugt
100 g revet cheddarost
Salt og peber
1 spsk. purløg til pynt

FREMGANGSMÅDE

Steg baconern halvsprøde på en pande og lad dem køle af.

Slå æggene ud i en skål og pisk dem sammen. Smør en metal-muffinform med 12 huller med olie eller smør. Alternativt kan muffinforme af silikone eller papir bruges.

Kom grofthakket spinat, 1 tsk. baconern og halverede cherrytomater i fire af hullerne. Fordel cheddarost og 1 spsk. baconern i hver af de fire nye huller.

Kom champignonskiver, 1 tsk. baconern og peberfrugttern i de sidste fire huller.

Krydr med salt og peber, og fordel æggemassen i alle huller til det når 3/4 af hullet.

Bag i ca. 20 minutter ved 180 °C.

Lad dem køle let af, inden du tager dem ud af formen. Pynt med purløg og servér.



BACON-CUPCAKES

👤 12 PERSONER ⌚ 40 MIN.

INGREDIENSER

225 g hvedemel

125 g smør

1 dl mælk

2 æg

125 g rørsukker

1 tsk. bagepulver

1 tsk. vanillesukker

FROSTING:

150 g smør

150 g flormelis

1 tsk. citronsaft

150 g Tulip Bacon i tern

Olie

Kokosmel

REDSKABER:

12 silikoneforme

eller papirforme

1 muffinbageform

til 12 stk.

Røremaskine

eller elpisker

FREMGANGSMÅDE

Tænd ovnen på 200 °C.

Smelt 125 g smør og rør mælken i. Pisk æg i, et ad gangen.

Bland mel, rørsukker, bagepulver og vaniljesukker i en skål.

Tilsæt smør- og mælkeblandingen lidt efter lidt, mens det røres godt sammen.

FORTSÆTTES →

Fordel dejen i 12 forme sat i bageformen.
Bag kagerne 15-20 minutter til de er lysebrune.



FROSTING:

Rør med en røremaskine eller elpisker 150 g blødt smør, flormelis og citronsaft til det bliver hvidere og cremet.

Steg baconern på en meget varm pande i lidt olie til de er sprøde og gyldne.
Afdryp de stegte baconern på et stykke køkkenrulle.

Kom rigeligt kokosmel på en stor dyb tallerken. Put frosting på hver kage med en paletkniv eller en meget bred kniv.

Rul forsigtigt kagernes side i kokosmel (rul ikke kokos på den bløde frosting top).

Drys frostinggen med baconern, sæt eventuelt forsigtigt flere på.

Drys til sidst toppen med kokosmel.

Sæt kagerne i køleskab.



BACON?

Bacon i den søde frosting? Man kan undres over kombinationen af smør, flormelis og stegt bacon, men det er som om, at jo sødere kage desto mere bliver baconstykkerne som små prikkende saltbobler på tungen.

**IDEEL TIL
FESTER**



BACON-CHEESEBURGER - PARTY EDITION

👤 7-8 SLIDERS ⌚ 40 MIN.

INGREDIENSER

250 g Tulip Bacon i skiver
1 pakke pølsebrød
(de sammenhængende)
500 g oksekød
200 g revet cheddarost
Ketchup og sennep

FREMGANGSMÅDE

Steg baconskiverne sprøde i ovnen ved 200 °C i 10-15 minutter.

Dryp fedtet af og lad dem køle.

Lav én stor bøf af oksekødet, som passer til hele brødets størrelse og bag det i ovnen ved 240 °C i 7-9 minutter. Krydr med salt og peber.

Tag rækken af hotdogbrød og flæk den hele vejen på langs.

Placer bunden i et ildfast fast.

Smør et tyndt lag sennep på bunden, kom den store bøf ovenpå, derefter masser af baconskiver og til sidst ost. Smør et lag ketchup på oversiden af brødet og læg det på.

Drys med mere ost på toppen.

Bag færdig i ovnen ved 200 °C i 10-15 minutter til osten er smeltet og brødet er gyldent.

Skær aflange sliders og servér.



BACON-SVØBT LASAGNE

👤 4 PERSONER ⌚ 45 MIN.

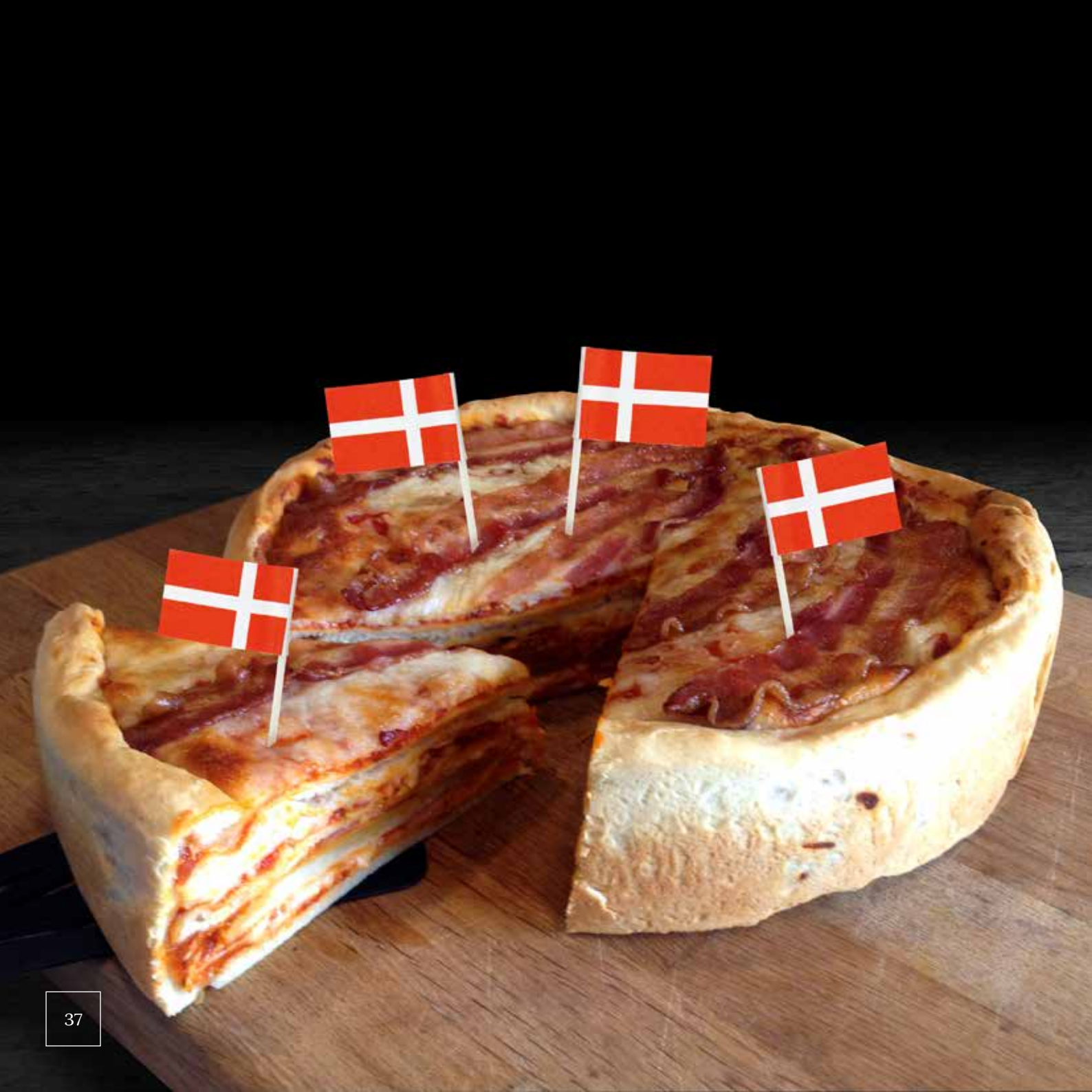
INGREDIENSER

500 g hakket oksekød	1 monaysauce	23 skiver Tulip Bacon
1 løg	1 pose revet moz-	1 tsk. oregano
1 fed hvidløg	zarella	Salt & peber
2 glas tomatsauce	6 pastaplader	

FREMGANGSMÅDE

Tænd ovnen på 180 °C. Hvidløg og løg hakkes fint og steges på panden. Steg oksekød på panden et par minutter og tilsæt 2 glas tomatsauce og smag til med salt, peber, oregano og evt. lidt chili.

Fór en brødforn med baconskiver, så bunden og siderne er helt dækkede. Byg lagvis med lasagneplader, kødsauce, mornaysauce og revet ost. Gentag alt efter hvor høj din brødforn er. Slut af med at lægge en stribe af bacon i midten og fold siderne ind, så toppen er helt lukket af bacon. Sæt lasagnen i ovnen i 25-30 minutter.



BACON-PIZZA-LAGKAGE

👤 6 PERSONER ⌚ 1 T. 30 MIN.

INGREDIENSER

375 g Tulip Bacon i skiver	2 spsk. sesamolie	5 dl tomatsauce
600 g pizzadej	6 tsk. oregano	400 g revet ost

FREM GANGSMÅDE

Bred baconskiverne ud på 2 bageplader og steg dem halvt færdigt i ovnen, ca. 5 minutter ved 200 °C. Baconskiverne skal stadig være bløde, men tilberedte. Tag ud, køl af og stil til side.

Pak den færdige pizzadej ud og udstik/skær 4 bunde, så de passer i en springform. Hvis der ikke er plads til 4 bunde på dejen, kan den sidste bund samles af den afskårne dej. Gem resten af den afskårne dej. Forbag bundene ca. 5-7 minutter ved 200 °C. Tag ud, køl af og stil til side.

Beklæd springformen med bagepapir i bunden. Sprøjt fedtspray rundt i kanten af formen, eller smør med et tyndt lag smagsneutral olie.

FORTSÆTTES →

Læg den første pizzabund i springformen. Saml den resterende rå dej, som ikke blev brugt til bundene sammen og rul/skær den ud til et rektangel på ca. 10 x 65 cm (afhængig af formen). Placér dejen forsigtigt på indersiden af springformen og lad den gå lidt udover toppen.

Smør pizzabunden med en tyndt lag tomatsovs. Brug ca. 100 ml pr. bund. Fordel ost i et jævnt lag oven på sovsen. Brug ca. 100 g pr. bund. Tag 5-6 skiver bacon fra og stil til side. De skal bruges til toppen. Skær/bræk den resterende bacon i grove muntrette stykker. Tag 1/3 af baconstykkerne og fordel oven på osten.

Læg nu næste bund på og gentag med tomatsovs, ost og bacon. Gentag samme proces med den 3. bund. Læg den 4. bund på og kom tomatsovs og ost på toppen. Tag nu de hele skiver bacon og læg dem pænt på toppen.

Fold den dej der flød over kanten flot op, så man laver en fin skorpe på lagkagen. Bag hele bacon-pizza-lagkage-herligheden i ovnen ved 200 °C i ca. 20-25 minutter til den er gennembagt og har fået en flot gylden farve. Dæk eventuelt toppen med sølvpapir de første 10-15 minutter, så toppen ikke bliver brændt.

Lagkagen tages ud af ovnen og køles let.

Lad den stå i formen de første 5-10 minutter, før du tager kanten af formen.

Lagkagen flyttes over på et fad og er klar til servering.





SERVERING

Bacon-pizza-lagkagen flyttes over på et fad og er klar til servering.

TIPS

Du kan se hele opskriften illustreret på Tulips hjemmeside:
tulip.dk/inspiration/bacon/bacon-lagkage



BACON-EGG-MUFFINS

🍳 4 STK. ⌚ 20 MIN.

INGREDIENSER

125 g Tulip Bacon i skiver

4 æg

Salt og peber

Purløg

FREMGANGSMÅDE

Tænd ovnen på 180 °C.

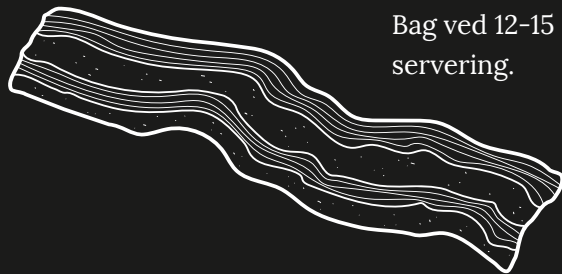
Kom baconskiverne på en bageplade med bagepapir og steg dem let i 5-7 minutter i ovnen. De skal ikke være sprøde, men bare være tilberedte.

Smør en muffinform med lidt olie eller smør.

Fór formene med baconskiverne.

Slå et æg ud i hver form. Krydr med salt og peber.

Bag ved 12-15 minutter og pynt med purløg inden servering.





BACONSNAPS

👤 8 PERSONER ⌚ 25 T. 20 MIN.

INGREDIENSER

250 g Tulip Bacon i skiver
7 dl snaps, 40 % vol.

FREMGANGSMÅDE

Skær Baconskiverne i små stykker og steg dem på en pande ved middelvarme, indtil de er meget sprøde, men ikke sorte.

Hæld vodka/snaps og baconstykker i et syltetøjsglas. Hæld forsigtigt det frasmeltede fedt oveni. Man kan også bytte om på rækkefølgen. Skru låget på glasset, og sæt glasset i fryseren.

Tag efter mindst 24 timer glasset ud og fedtproppen med baconstykker kan forsigtigt og nemt løsnes og bortskaffes. Vodkaen er måske grumset; men i hvert fald er der lidt baconstykker tilbage.

Filtrer derfor vodkaen gennem diverse filtre og hæld den retur i den tomme vodka/snaps flaske. Servér den iskold.



DAGEN-DERPÅ-BACON-HOTDOG

👤 2 STK. ⌚ 20 MIN.

INGREDIENSER

250 g Tulip Bacon i skiver
2 store hotdogbrød
eller baguette
2 spsk. mayonnaise
4 cherrytomater
1 spsk. syltede agurker
Evt. pommes frites

FREMGANGSMÅDE

Steg baconskiverne sprøde i ovnen ved 200 °C i ca. 10-15 minutter.

Lun hotdogbrødene eller baguettes i ovnen i et par minutter og flæk dem på langs.

Smør indersiden af brødene med mayonnaise og fyld rigeligt med bacon i hver.

Pynt af med lidt tomat og agurk – for det kan jo ikke være bacon det hele, vel?

Servér og spis med det samme – evt. sammen med en ordentlig stak fritter og dyppelse!



KÆMPE-BACON-COOKIES

👤 10 PERSONER ⌚ 40 MIN.

INGREDIENSER

100 g Tulip Bacon i skiver	225 g hvedemel	125 g sukker
Olie	1 knivspids salt	75 g smør
100 g mørk chokolade	2 tsk. bagepulver	2 spsk. sirup
	0,75 tsk. natron	1 æg

FREM GANGSMÅDE

Tænd ovnen på 170 °C.

Steg baconskiver på en meget varm pande i lidt olie til de er sprøde og gyldne. Afdryp de stegte baconskiver på et stykke køkkenrulle.

Hak mørk chokolade groft.

Sigt mel, salt, bagepulver og natron ned i en skål.

Tilsæt sukker og bland det godt sammen.

Kom smør og sirup i en gryde, varm ved svag varme til smørret er smeltet og afkøl til

FORTSÆTTES →

det er fingervarmt.

Pisk ægget sammen med det smeltede smør og kom det i melblandingen.

Bland alle ingredienserne godt sammen.

Rul dejen ud i en tyk pølse og del dejen i 10 lige store stykker.

Form dejstykkerne til kugler og fordel dem på bagepladen med god afstand.

Tryk dejkuglerne flade, 6-7 cm i diameter.

Fordel chokoladestykker og baconstykker over hver kage og tryk dem ned i dejen.

Bag kagerne i ovnen i 15-20 minutter.

Lad kagerne blive liggende på bagepladen, til de er blevet faste nok til at kunne flyttes over på en bagerist.

Opbevar kagerne i en tætsluttet kagedåse/beholder.





MMMMHH...

*Med skiftene mellem
chokoladestykker og
salte ingredienser
forårsaget af de stegte
baconter, kan man
aldrig vide, hvad der
kommer i næste bid.
Man vil bare have
mere og mere!*



BACON ME CRAZY

er en bog med masser af sjove og anderledes bacon-opskrifter til jer der bare elsker bacon - i ALT!

Lav både nemme snacks, vilde festmåltider og lækre desserter - alle sammen tilsat vores elskede bacon.

Bacon har bare en tendens til at gøre alle retter spændende og mere velsmagende.

Afprøv selv på familie og venner eller til velfortjent selvforkælelse - det bliver et sikkert bacon-hit!

