



Foto: Henrik Frithiof

Baconinlindade äppelklyftor

Ingredienser 4 portioner

- 3 st stora äpplen, gärna lite syrligare
- 1 paket bacon, (150 g)
- svartpeppar
- salt
- tandpetare

Tillagning

Äpplen med en massa sötma och syra och dessutom salt. Knaprigt bacon till det, vilken slående kombination. Prova gärna med päron om du vill ha lite variation.

1 Kärna ur äpplena och skär dem i klyftor. Peppra klyftorna och salta försiktigt.

2 Skär baconskivorna på mitten. Täck varje klyfta med bacon och fäst baconskivan med en tandpetare.

3 Grilla baconknytena över het glöd i 5–10 minuter eller tills baconet fått fin grilllyta runtomkring. Servera genast, antingen som tilltugg till fördrinken eller som tillbehör på grillbuffén.