

# **Bacon Banan Spyd - Årets Grill Dessert 2018**

Bacon Banan Spyd, er lige det der skal til for at afslutte den perfekte grillaften. Bacon i sig selv er jo allerede det der skal til for at man får en god oplevelse, for alt der pakkes ind i Bacon smager godt. Det tager ca. 20 minutter at tilberede dem og de smager virkelig fantastisk.



## Bacon Banan Spyd Fra Grillen

Denne dessert kan laves på alle grill, det eneste det kræver er indirekte varme ved 200 grader, Bananer, Bacon en BBQ- Rub & Sauce og 20 miutters tid ved grillen. Mere kræver denne Grill dessert ikke.

## Du Skal Bruge Følgende Ingredienser

### Opskriften er til 2 Personer

- 2 Bananer
- 16 skiver Bacon
- BBQ Rub ([Memphis Rub](#))
- BBQ Sauce ([Coffe BBQ Sauce](#))

## Tilberedning

### Forberedelse i Køkken

1. Du starter med at skrælle Bananerne, skærer dem i 1,5cm tykke skiver. Du skal bruge 8 skiver per Person.

2. Nu skal du vikle de skårede Bananstykker ind i Bacon og kommer dem på et spyd. Om du bruger et træspyd eller en metalspyd er underordnet.
3. Drys det hele med din BBQ Rub.



## Ved Grillen

1. Start din Grill op på indirekte varme og indstill den til 205 grader.
2. Når grillen har nået den ønskede temperatur kommer du nu dine spyd på Grillen i ca. 15 min indtil din Bacon er gylden.
3. Nu pensler du baconen på begge sider med din BBQ Sauce, jeg har brugt en med Kaffe som passer perfekt til bananens sødme og baconens salte smag.
4. Lad det hele blive yderlige 5 minutter på grillen ved 205 grader.

Når de 20 minutter er gået er din grill dessert klar til servering.



**NB.** Pas på man bliver hurtig afhængig af de her uskyldige Bacon Banana Spyd. de kan også serveres som Snack eller Appetizer.