

Bacon Bites - mini Bifteki med fyld og baconsvøbt

Bacon Bites er ikke andet end en mini biftek med ostefyld og svøbt i bacon. Bifteki stammer fra grækenland, og bliver oprindeligt fyldt med Fetaost. I min opskrift har jeg byttet feta osten byttet ud med et stykke ost af en ostehaps. Du kan nemt lave dem selv derhjemme ved at følge min opskrift på mine små Bacon Bites.



Bacon Bites - mini Bifteki med fyld og baconsvøb

Bacon Bites - mini Bifteki med ostefyld og bacon

ca. 20 stk.

forberedelsestid: 35 min. , tilberedningstid: 75 min.

Normalt laves Bifteki med en fetaoste fyld, dog er der ikke alle der kan lide fetaost derfor har jeg valgt at bruge en mild ost som lillebrors ostehaps og pakket

dem ind i en skive bacon for smagens skyld. For som vi alle ved smager alt bedre med Bacon.

Ingredienser til Bacon Bites

- 500g blandet hakket svine- og oksekød, 9-15% fedt.
- 1 løg
- 1 æg
- 1 kop yoghurt natural
- 1 spsk rasp
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk purløg
- 1 spsk timian
- 1 spsk persille
- Salt og peber
- 5 Ostehaps
- 20 skiver bacon

Fremgangsmåde - sådan laver du dine Bacon Bites

1. Skræl din løg og hvidløg og snittet det hele i meget fine tern.
2. Kom ægget i en skål og bland det med de urter, yoghurt og rasp til en jævn masse.
3. Nu tilsættes løg og hvidløg, rør det hele godt sammen og lad det hele lige falde til ro så raspen kan optage væsken ca. 2 - 3 minutter.
4. Dit hakket kød skal nu ældes godt, rigtigt godt til du har en meget blød konsistens, derefter blander du den med din krydderimasse du lige har tilberedt, og krydder det yderlige generøst med salt og peber, efter dit eget smag.
5. Når alt er godt blandet sammen laver du 20 lige store kugler af din kødmasse. Og ligger dem på et stykke bagepapir.
6. Derefter trykker du hvert eneste kugle flad til den ligner en burger frikadelle, så den har en højde på 3-4mm.
7. Nu 4 deler du dine ostehaps så du har 20 lige store stykker ved at skære dem engang på den lange og engang på den korte side, og dem placerer du i midten af dine små frikadeller.
8. Du skal nu folder dine små frikadeller rund om dit stykke ost. Her er det vigtigt at kødet sidder tæt rundt om osten og at denne er lukket godt ind

i kødet.

9. Når alle Bifteki er færdig pakket skal de en tur på køl. i 2-4 timer. Så krydderierne i kødet kan udfolde sig.
10. Derfter pakker du dem ind i bacon, det gøre du ved at ligge en skive bacon på den lange side, slår den en gang om og snorer resten rund om din Bifteki. til de ligner dem her på billede.



Bacon Bites på grillen - sådan griller du dine Bifteki Bacon Bites

Jeg har lavet dem på min [*Traeger Proserie 22**](#), sammen med nogen Hot-wings. Opskriften på Hot-wings kommer sener i denne uge. Min Traeger Pelletgrill har jeg startet op på 107 grader, og har brugt [*OHC træpilleblanding**](#) fra Danish Pelletgrills, som er en blanding af eg, hickory og kirsebær.

1. Da min Traeger træpillegrill haft nået den ønskede temperatur på 107 grader, kom jeg mine Bacon Bites på grillen.
2. Efter 30 minutters intensiv røg ved 107 grader har jeg skruet temperaturen op på 161 grader så min Bacon kunne blive sprød.



3. Efter yderlige 30 -45 minutter fra jeg har skruet temperaturen op er de små Bacon Bites bifteki færdig. Det ser du let ved at osten har fundet vejen ud af dine små Bacon Bites.



Bacon Bites - mini Bifteki med ostefyld i bacon svøb

Nu må du gerne tage dem af grillen men de skal lige køle af i 10 minutter, så er de klar til servering.



“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).

Har du smagt min Bacon Gulerode Snack?