

# Bacon Bomb - en BBQ klassiker

Bacon Bomb er en af de gode gamle klassiker. som jeg har lavet mange af for nogen år tilbage... Syntes bare den er gået lidt i glemmebogen. derfor vil jeg gerne lige friske den her bandit af en Bacon Eksplosion lidt op for jer. Der findes et hav af variationer og ikke en er ens. Men den klassiske variante er nok den med Bacon, Fars og Ost i mitten. Så findes der varianter med Spagetti eller Pulled Pork. Jeg har også set den med asparges og andet grønt som fyld.

Her sætter virkelig kun din fantasi grænsen, jeg er ret sikker på du allerede nu ved hvordan din første Bacon Bomb skal se ud.



## Bacon Bomb Opskrift - kaldes også Bacon Eksplosion

Er faktisk ikke andet end hakkede okse og svinekød blandet sammen til en fars. Efterfølgende rulles sammen til en store pølse, som man kan fylde med alt muligt lækkert som man lige har lyst til. Derefter bliver den bandit pakket ind i et Bacon Net. Som bliver tilberedt ved Low & Slow med røg. Tilsidst pensler man den med

en BBQ Sauce. Eller som jeg har gjort her i min Bacon Bomb opskrift med en honning bbq glaze.

## **Ingredienser til den klassiske Bacon Bomb:**

- 600g Bacon i Skiver
- 700g Hakket Oksekød (16-18%)
- 500g Hakket Svinekød
- 500g Revet Mozarella Ost ( ønsker du en mere fast ost som ikke løber ud skal du skære et 3x3cm store stykke ost ud af fks. en Gouda og og ligger det over hele længden i sted for revet ost. )
- 40g [Chipotle Dry Rub](#) (eller anden BBQ Rub efter egen smag)
- 5 spsk. [Whisky BBQ Sauce](#) (eller anden BBQ Sauce efter egen smag)

## **Ingredienser til Honning glaze:**

- 3 spsk. flydende Honning
- 6 spsk. Whisky BBQ Sauce (eller en efter engen smag)

# **Fremgangsmåde - sådan laver man en Bacon Bomb**

## **Farsblanding:**

1. Du blander alt hakket kød sammen med din [Chipotle Dry Rub](#) i en skål og ælter det rigtigt godt med hænderne. Det må gerne tage lidt længer tid, så kødet virkelig er godt blandet sammen så aromaerne fra kødet og din bbq rub bliver til en fantastisk fars.



2. Nu ligger du dit fars ud på et stykke bagepier og trykker det flad så du har en 3cm høj og 25x30cm store plade.



3. Nu kommer du dit fyld på denne farsplade. Det gør du ved at du placere din 4 skiver Bacon og din Mozzarella eller andet fyldt ca. 5-7cm fra den nederste side i en lang pølse, det gentager du med dine 5 spsk BBQ Sauce





som på billede.

4. Så skal dit fars rulles sammen så du får en store Farsrulle. Det gøre du ved hjælp af dit bagepapir. Rulle ned fra og så op, ved at løfte i bagepapir og rule det hele sammen til en stor farsrulle. som på billede. Husk at lukke siderne så din Ost ikke kan løbe ud under tilberedning.

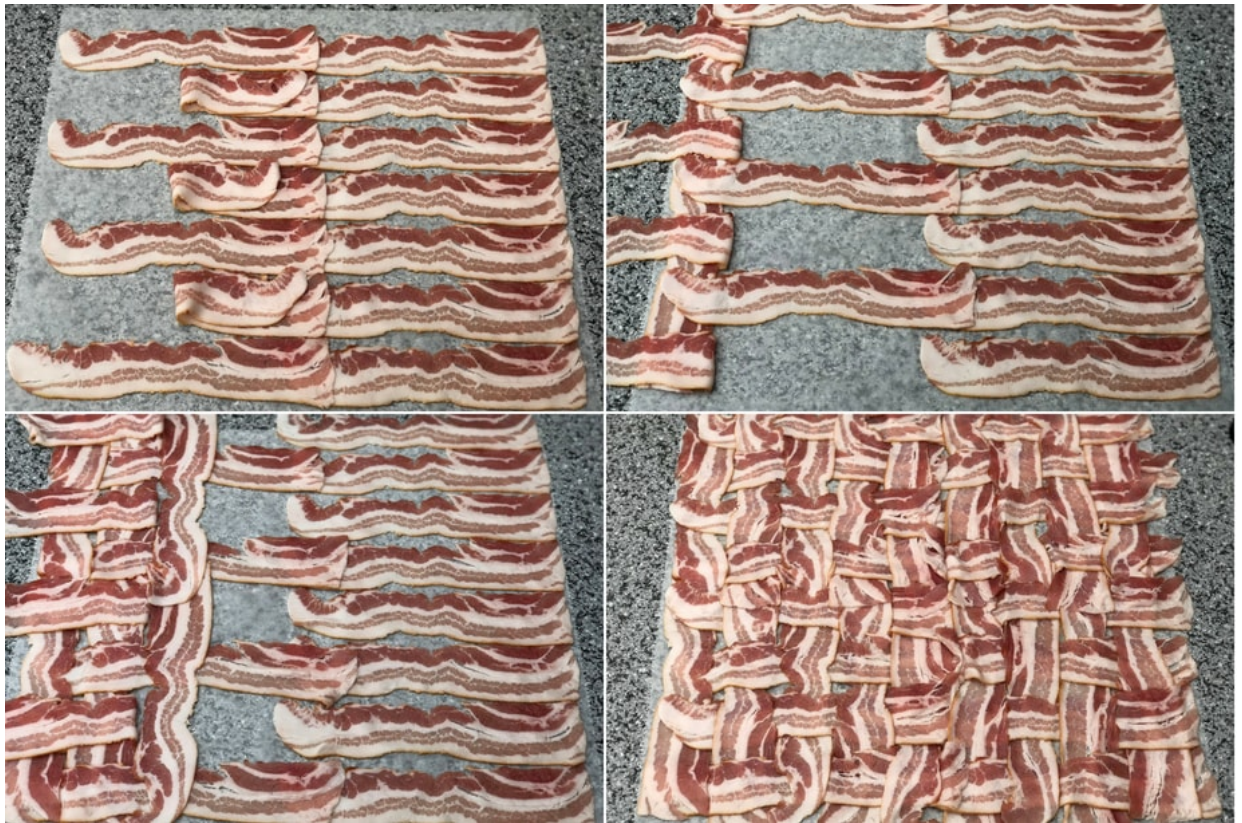


## **Bacon Net:**

1. Her bruger vi igen et stykke bagepapir. derpå ligger du 14 skiver bacon som vidst i det første billede.
2. Den næste trin er at du flipper hvert anden skive til side og kommer 2 skiver bacon henover.
3. Du flipper hvert anden skive tilbage og gentager det hele med de skiver



du ikke haft flippet tilbage. og gentager det hele til du har et helt net af bacon som du kan se på det 4. billede. Hvis du følger billede vejledning er det faktisk nemt.



4. Nu drysser du lidt ekstra BBQ krydderi henover dit frisk flettede Bacon



net.

### **Sidste trin til din Bacon Bomb:**

1. Du placer nu din farsrulle oven på dit bacon net, 3cm fra kanten.





2. Nu ruller du din farsrulle stramt ind i dit bacon net, igen ved hjælp af det bagepapir der ligger under dit Bacon net.



3. For at være sikker stiller du din ny rullede bacon bomb i køleskab imens din grill varmer op.

## Bacon Bomb På Traeger Proserie 22"

1. Du starter din Traeger grill op på 121 grader, når de er nået kommer du

din Bacon Bomb direkte fra køleskab ind i grillen. Du kan selvfølgelig også gøre det på andre grills. Man behøver ikke bruge en Træpillegrill.



2. Når din Bacon bomb har nået en kernetemperatur i kødet ikke i osten, på 45 grader skruer du din grill op til 161 grader det tager ca. 45 minutter. Og lader din Bacon Bomb forblive i der til den har nået en kernetemperatur på 55 grader, det tager ca 30 minutter. Du kan nu stille din Honning BBQ sauce blanding ind i grillen så den kan blive varmt.
3. Når din Bacon Bomb er op på en Kernetemperatur på 55 grader skruer du grillen yderlige op til 191 grader. og pensler din Bacon Bomb med din Honning BBQ Sauce blanding. Det gentager du alle 10 minutter til saucen er brugt.



4. Har din Bacon Bomb nået en kernetemperatur af 65 grader tager du den



af grillen og lader den køle af i 10-20 minutter.



Bacon Bomb

Nu er din Bacon Bomb klar til udskæring.



Der kan serveres en gang [Mac & Cheese](#) til eller du laver en fancy Bacon Bomb Burger! Den er faktisk ganske nemt lavet.

## Bacon Bomb Burger



Du starter med at bage Burger boller selv, eller køber nogen færdige Boller. Dem rister man af på grillen derefter kommer du [Burger Mayonnaise](#) på den nederste Bolle. Efterfulgt af Rucola og en ca 3cm tyk skive Bacon Bomb. til sidst topper du det hele med lidt BBQ Sauce og Overdelen af din BurgerBolle. dertil kan man servere frisk lavede [Pommes frites fra grillen](#).



Bacon Bomb Burger

<https://boemsen.com/perfekte-mac-and-cheese/>

<https://boemsen.com/1006-2/>