

Bacon Gulerode Snack - med en søde Glaze af Honning

Bacon gulerode som snack? Ja det smager godt! Det smager faktisk så godt at jeg glemte at spise min Ribeye. Det er virkelig en WOW oplevelse og ikke kun en Snack. Jeg lavede dem som tilbehør til en omgang Ribeye til aftensmad. Men et eller andet gik galt. Vi har spist alle Bacon Gulerødder inden der blev sat tænder i de Ribeye Steaks. Så her kan man godt sige vi fik Bacon gulerødder med Ribeye Steak som tilbehør.



Bacon Gulerødder med Ribeye Steaks som tilbehør

Bacon Gulerod Snack - Du vil elske dem!

Det lyder skørt ikke Bacon & Gulerod som bliver glazed med en honing, brun farin blanding. Så ja det bliver en sød snack. Som jeg virkelig vil ligge dig til hjertet. De smager himmelsk, og kan nærmest ikke beskrives. De skal smages.

Ingredienser til Bacon Gulerod Snacks

- 1 bund friske Gulerødder
- 1 til 2 skiver Bacon per Gulerod
- 2 spsk. Brun Farin
- 1 flaske flydende Honing



Fremgangsmåde - sådan laver du Bacon Gulerod Snacks

1. Du starter med at starte din grill op på 160 grader. Jeg har brugt min [**Traeger Timberline 850 træpillegrill**](#) til at grille mine Bacon Gulerødder. Har du ingen Træpillegrill kan du sagtens gøre det i en anden grill ved indirekte varme.
2. Skræl dine gulerødder og vask dem. Derefter wrapper du dem i Bacon.



som på billede.

3. Nu kommer du dem i grillen i ca 45 minutter ved 160 grader.



4. Herefter tager du dem ud og pensler dine Bacon gulerødder med en Honning blanding som du laver af de 2 spsk. brun farin og honning. Her er det vigtigt at du laver den blanding lige inden den skal bruges. Blandingen skal være tyk flydende når du kommer den på dine Bacon



gulerødder.

5. Derefter ska de grille yderlige 20 minutter ved 200 grader så din Honning glaze kan karamellisere. Når de 20 minutter er gået er de klar til servering.



Bacon Gulerødder

Serveringstip: Du kan med fordel servere Ribeye Steaks som tilbehør til dine Bacon gulerod snacks ☐



Bacon Gulerødder og Ribeye Steaks som tilbehør



STEAK-OUT RIBEYE DEAL. CA. 7 KG