Karamelliseret Bacon Jerky – verdens bedste Bacon slik

Bacon Jerky haft jeg aldrig hørt om før. Der var altid kun ***Beef Jerky*** i mange forskellige versioner som virkelig smager godt. For nogen måneder tilbage skete det så jeg smagt candiet Bacon Jerky for første gang. Og lige siden kunne jeg ikke få det ud ad hoved. det smagt fantastisk.

Tilståelse: Jeg er helt vild på og stadig forelsket i de her baconstrimler. Det er sød sprød, saltet og spicy bacon. Det var så lækkert, at jeg næsten ikke gad dele med de andre der også smagt det for første gang. Næsten, kom nu: se bare det der Bacon!

Candiet Bacon Jerky – Lørdagsslik til os der elsker Bacon

Im in love! Det tog mig flere måneder om at komme frem til denne opskrift her. Jeg har brugt flere kilo Bacon på at finde frem til den rette blandingsforhold og smagen. Men det betyder intet for bacon kan man altid spise

Hvad er Bacon Jerky?

Bacon jerky er en snack lavet af bacon strimler, der er tørret ud. Det kan laves i en dehydrator, i ovnen eller på grillen, ligesom ***Beef Jerky*** "oksekødsstrimler". Dog hvil jeg fraråde dig at bruge ovnene for det er en kæmpe svineri der skal gøres rent igen efterfølgende. Man kan også lave dem som jeg har gjort som kandiseret bacon ved at belægge baconstrimlerne med brunt sukker inden bagning. Dette giver en sød belægning, som du så kan tilføje cayenne peber, hvis du er vild med at have et lidt mere krydret bacon.

Hvordan laver man Candiet Bacon Jerky uden Dehydrator?

Hvis du ikke har en dehydrator til at lave din bacon slik i, skal du bruge din grill. Tilberede din bacon ved low & slow, med lav temperatur i mange timer, næsten 3 timer, hvis du kan holde det ud. Dette gør det muligt at din bacon dehydrere og bliver sprød og lidt sej. Vend strimlerne hver time for at sikre, at baconet tørrer ud så jævnt som muligt.

Ingredienser til min Candy Bacon Jerky Opskrift

- 200 gram rørsukker
- ½ tsk cayenne
- 14 Bacon strimler

Fremgangsmåde – Sådan laver du Candy Bacon Jerky

1. Forvarm grillen til ca. 107° C ved indirekte varme. Jeg har brugt min ***Traeger Pelletgrill Proserie 22*** til det. Så fik den samtidelig en gang røg. Brug et bagerist til denne opskrift, det vil gøre det hele meget nemmer. Og komme nogle bagepapir på risten.

2. I en lav skål blender du dit rørsukkersukker med cayenne peberet. Og dypper hver skive bacon på begge sider i denne sukkerblanding.

3. Og efterfølgende skal de placeres på risten med bagepapir.

4. Nu bager du dit Bacon i ca. 2,5-3 timer.

5. Det er vigtigt at du vender dit Bacon hver time.
6. Når din bacon er færdig, vil det have et mørkt mahogni brun farve og det vil være krympet en hel del.
7. Lad baconet kølle af et øjeblik før du begynder det fjerne det fra risten for at sikre, at det ikke klistrer fast. Dit Candiet Bacon Jerky bliver fast i takt med som det køler af.

Jeg er ret sikker på du vil spise, det hele på engang uden at dele med andre førstegang….

Karamelliseret Bacon Jerky