

Bacon Pasta Muffins - Fantastisk Børneret

Bacon Pasta Muffins er klar på under 30 min. Og det er en af fordelene når ungerne skal spises af. Men det er nu heller ikke kun en børneret. Man kan også fint servere det som tilbehør til kyllingelår eller andre ting. Det er kun din fantasi der sætter grænsen her. Vi bruger det faktisk også som en lille Snack når man bare er lidt sulten for sjov.



INDGREDIESNER TIL BACON PASTA MUFFIN:

Du skal bruge følgende indgredienser til 24 Bacon Pasta Muffins

- 1 pakke Spagetti
- 500g hakket oksekød
- 8 æg
- 1 pose revet mozzarella ost
- salt

- peber
- Tomatsovs
- 24 skiver bacon
- Bagesten "Jeg bruger en [Napoleon Bagesten](#) på min [Napoleon LEX485](#)"

FREMGANGSMÅDE:

1. Starter med at kog dine Spaghetti, her følger du pakkens anvisninger men tag dem af 2 min før som der står pakkens vejledning.
2. Når du har hældt vandet fra dine spaghettier og stænket dem af med koldt vand kommer du dem tilbage i gryden, her blander du din spaghetti sammen med dine 8 æg og den pose mozzarella ost og lidt salt & peber.
3. Imens dine Spaghettier koger kan du forberede din bolognese sauce. Svits dit oksekød af, og kom tomatsovsen i. Smag den til efter egen smag.
4. Nu tager du en Muffin form og pensler eller sprøjter den med fedtstof, Stil Baconskiverne op af randen i din muffin form.
5. Drej nu nogle små reder af spaghettierne med en gaffel og ske, og kom dem i de enkelte forme.
6. Det hele gentager du til du har fyldt alle forme op.
7. Til sidst kommer du den Bolognese sauce på som du har lavet, og topper det hele med lidt ost.



VED GRILLEN:

Start din grill ,og indstil den til indirekte varme 205°C grader. Varm din Bagesten op sammen med grillen. Når grillen er varm stiller du din Muffin form på din bagesten lige som du ser på billede foroven.

Det går nu ca. 20 min til du har det her resultat.



Du lader dem lige køle lidt af 2-3 min på Bordet og så kan du løsne dem med en spiseske og anrette dem til servering.



Jeg håber du kunne lide denne lille nem opskrift på Bacon Pasta Muffins.