

# Bacon Roser - be my Valantine

**Bacon Roser** - Spring traditionen over og lave din personlig buket Roser af bacon og roser. Vejen til andres hjerte er gennem deres mave, og intet indeholder mere kærlighed end bacon. Overraske din Valantine med denne enkelt trin for trin vejledning til Baconrosen nedenfor.

## Er du klar til verdens bedste Valentinsdags gave - Bacon Roser

Yep du læste rigtigt jeg vil vise jer hvordan i laver baconrosen til jeres Valantine. Det er med garanti en overraskelse de ikke har fået før!



## Ingredienser til Bacon Roser

- 2 pakker Bacon (mindst 2 pakker Bacon, men intet afholder dig i at give en kæmpe buket)
- 1 Muffinform
- fake eller ægte roser som passer i antal til dine bacon skiver.

- tandstikker



## Fremgangsmåde sådan laver du Baconrosen

1. Hent din yndlings bacon hos på din lokale slagter eller købmand. Fjern baconstrimlerne fra pakken, og rulle dem enkeltvis stramt op, ved at starte fra den ene ende til den anden og stille dem op i din muffinform.



2. Start din Grillen og indstil temperaturen til 190 grader og forvarme grillen med lukket låg i 10-15 minutter. Derefter stiller du din muffinform med dine Bacon Roser i grillen for små 30 minutter ved indirekte varme.



3. Mens din bacon er under tilberedning, tager du dine rigtige eller falske roser og piller forsigtigt rosernes blade fra stammen.



4. Placer et tandstikke direkte i midten af stammen (som vist). Hvis du bruger falske roser, skal du blot bruge den eksisterende stamme.



5. Efter 30 minutter fjerner du dine bacon roser fra grillen, og placer oven



på hver stam

Så enkelt er det! Sådan presenter du din kærlighed det næste level og præsenter din sød bouquet af Roser til din særlige person. Din Valentine vil med garanti falde for dig igen.



## Det Har Jeg Benyttet Til At Tilberede Bacon Roser

- Grill: [Traeger Timberline 850\\*](#)
- Bacon: [Tulip Bacon\\*](#)
- Muffinsform: [Fackelman\\*](#)
- 10 Roser
- 10 tandstikker

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