

Buffalo Turds - Bacon Snack-Peppers

Buffalo Turds laves normalt med jalapenos den er version er den lidt mere børnevenlige udgave. Jeg har nemlig brugt snack-pepper. Fyldet består af Bacon tern, Buko Pikant smelte ost, lidt Mex Tex ostemix og 1 spsk. [Pineapple Punch BBQ Rub](#). Og bagefter skal de vikles ind i baconskiver og grilles af ved 200 grader over indirekte varme.

Buffalo Turds ikke kun en snack

Portioner:

4 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

ca. 30 min.

Ingredienser til Buffalo Turds

- 4 store Snack-Pepper
- 1 hel pakke Buko Pikant
- 50 g bacon i tern
- 75g Tex Mex revet ost
- 3 spsk. [Pineapple Punch](#)
- Bacon skiver mængden afhænger af hvor stor dine Snack-Peber e

Fremgangsmåde sådan laver du Buffalo Turds

I køkken

1. Start med at vaske og dele dine Snack-Peber. Derefter fjerner du alt indmad.
2. Nu laver du en ostecreme. Det gør du ved at mixe den pakke Buko Pikant

sammen med baconern, revet ost og 3 spsk. [Pinapple Punch](#) til du har en jævn ostecreme.

3. så kommer du din Ostecreme over i dine halverede Snack-Peber og pakker dem efterfølgende ind med Bacon.









VED GRILLEN

1. Start din Grill på indirekte varme lige som jeg har gjort i min [Napoleon Prestige Pro500*](#). Det gør du ved at tænde de to yderste brænder. Til

grillen har en stabil varme på 200 grader.

2. Nu kommer du dine Snack-Pepers på brødhylden og lukker låget.
3. Tjek efter 15 minutter hvordan de ser ud. Men de skal højst sandsynligt have 10 til 15 minutter mere.
4. Når din bacon er gylden og Osten begynder et boble frem mellem baconskiverne er dine Buffalo Turds klar. Lad dem lige køle lidt af i små 5 minutter.





Buffalo Turds Tip

ønsker du at lav originale Bufallo Turds så bruges jalapeno chili isted for Snack-Peber og skifter Pineapple Punch ud med [Hot Bastard](#). Så får man Atomic Buffalo Turds. En rigtig frisk snack der kan mærkes.



LISTE OVER Udstyr jeg har brugt inkl. links til forhandler:

- Danish BBQ - Pineapple Punch: [Steak-Out.dk](https://steak-out.dk)*
- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)*
- Meater Block Stegetermometer: [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Napoleon Grillbakke: [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- Njord Kokkekniv: [Ansø of Denmark](https://ansoofdenmark.com)*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](https://computersalg.dk)*

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