

Candy Bacon / Millionaire's Bacon - den sprøde sød Bacon snack

Candy Bacon (også kaldet Millionaire's Bacon) er en sød bacon snack.

Jeg stiftede bekendskab med denne karamelliserede bacon for første for nogen år tilbage og har lavet den som snack eller til en burger isted for alm bacon.

Smagen er fantastisk og man kan ikke få nok af den. Du kan tilberede Candy Bacon indirekte i grillen eller i ovnen.



Ingredienser til en Portion a 6 skiver:

- 6 skiver bacon tykkelse 3-4mm
- 40 g brunt sukker
- 30 g ahornsirup

- 1 spsk. cola

Fremgangsmåde:

Start grillen og forberede den til indirekte varme ca. 200 grader. NU kan du blande glasuret (bestående af brunt sukker, ahornsirup og cola).



Placer din Bacon i den forvarmet grill (ca. 200 ° C) og lad baconet tørre i 5 minutter.



Spred derefter glasuret jævnt på alle baconskiver med en ske eller pensel. Efter 15 minutters tid vender du dine Bacon-skiverne med en gaffel. Det foreløbige resultat ser allerede godt ud.



Der går nu yderligere 15-25 minutter (kontroller regelmæssigt, at sukkeret ikke brænder), fjern baconet fra grillen og lad det køle af på en rist (indtil den flydende glasur er størknet).

Efter ca 3 minutters afkøling kan du så nyde din Candy Bacon / Millionaire's Bacon.