

Creamy BBQ Bacon Cheese Dip - Bacon Oste Dip

Denne Creamy BBQ Bacon Cheese Dip er helt klart en af mine favoritter, når det gælder dip, og den er klar på kun 15 minutter. Du får seriøst ikke en Cheese Dip der er bedre end den her Bacon BBQ Cheese Dip. Derudover er det jo også meget sjovere at lave ens mad selv og så ved man hvad der er i af ingredienser.



INDGREDIENSER:

- 6 skiver Bacon
- 1 pakke BUKO Smelteost Natural
- 1,5 dl BBQ Sauce ([du finder et udvalg her](#))
- 80g Cheddar ost, revet
- Frisk hakket forårsløg
- Salt
- Peber

Fremgangsmåde:

1. Steg de 6 skiver bacon sprøde og gyldne og hak det godt, tag så 3 spiseskefulde af det hakkede bacon og stil til side til senere pynt.
2. Kom nu din smelteost, BBQ Saucen, Cheddarost og den resterende bacon I en Foodprocessor eller blender. Kør det hele sammen ved høj hastighed indtil alle ingredienser er jævnt blandet sammen.
3. Hælde saucen over i en tykbundet gryde og kog den op, så den lige koger 2 min.
4. Smag den til med Salt og Peber. Hvis du ønsker mere styrke, kan du komme et par fint hakkede chili eller jalapeno i.
5. Garnér din færdige dip med lidt friskhakkede forårsløg og den Bacon der er blevet sat til side.

Kan serveres til tortilla og alle andre chips, eller man kan også bruge denne Dip som topping i en Burger.