

Jalapeno Poppers i Baconsvøb - den hotte Snacki

Jalapeno Poppers i Bacon Svøb er en lille frisk og faktisk også hurtig lavede appetizer som sætter lidt gang i festen. Ej spøge til side, de her Jalapeno Poppers med i bacon svøb. Er en hurtig lavet forret eller tænkt som hapser når man nu venter på ens lækker grillmad bliver færdig. Der skal ganske få ingredienser til og de stjæler ikke mere end små 30 minutter af din tid.

Jalapeno Poppers i Baconsvøb

til 6 personer.

forberedelsestid: 15 min., tilberedningstid: ca 20min.



Ingredienser til Jalapeno Poppers i Bacon Svøb

- 6 friske Jalapeno ([kan fks. købes hos Barney.dk*](#))

- 80 gr. Smøreost pikant fra Bukko
- 45 gr revet cheddar Ost
- 12 skiver Bacon

Fremgangsmåde - sådan laver du Jalapeno Poppers med baconsvøb

- Du forvarmer din grill til 175 grader
- Deler dine Jalapeno midt over i langsgående retning og fjerner indmad i dem med en teske.
- Derefter blender du dit revet cheddar ost under din pikant smøreost og fordeler det jævnt ind i dine halverede jalapeno.
- Og afslutende pakker du dem ind i en skive bacon.
- Nu skal de på grillen ved indirektevarme i 17-20 minutter eller til din bacon er gylden.

Det var en nem hurtig opskrift på en fantastisk appetizer der sætter lidt gang i festen. Dog skal der siges at de her fyldte Jalapeno Snacks skal lige have lov til køle lidt af inden servering, fordi osten kan være meget varmt.

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