Sweet Bacon Roser – Sødekartoffel Roser med Bacon

Sweet Bacon Roser er en rigtigt lækkert sideanretning til blandet oksemørbrad. Man får 10-12 Sweet Bacon Roser ud af en store sødkartoffel. Og hvis der skal kæles lidt for maden så er Roser jo altid en fantastisk ide. Som for det meste falder i god jord. Den gode vilje tæller man har brugt en sund kartoffel og nåååå ja Bacon, men Bacon er jo heller ikke kød. Det er jo et livs eliksir.

Sweet Bacon Roser

Alt hvad du skal bruge til denne Opskrift er en store søde kartofler, bacon, olivenolie, frisk presset hvidløg, salt & peber og rosmarin. Alle de her ingredienser gør at de her kartoffelroser af sød kartofler, bliver et hit hos dine gæster. Jeg laver dem tit når vi f.eks. får os et rigtigt mørt og lækkert stykke oksekød.

DU SKAL BRUGE FØLGENDE INDREDIENSER:

- 1 store søde kartofler
- 1 fed hvidløg
- 12 skiver Bacon skiver
- 0,5 dl Oliven olie
- Havsalt
- Rosmarin
- Peber “frisk kværnet”

FREMGANGSMÅDE

I Køkken

1. Du starter med at skrælle dine Sødkartoffeler derefter slicer du dem i 1-2mm tykke skiver. Og udbløder dem i kogende vand i ca 10min.
2. Bland alle de øvrige ingredienser i en lille skål, start med olivenolie, din friskpresset hvidløg, 1/4 tsk. salt og 1/4 tsk. peber. og frisk hakket rosmarin efter eget valg. Blande det hele godt sammen.
3. Efter de 10 min er gået er dine sødkartfofler bløde. Nu halvere du de slicede sødekartofler.
4. Nu ligger du en Bacon skive på skærebrættet og ligger dine sødekartoffel skiver hen over baconen.

5. Bacon og Sødkartoffeler rulles sammen til de ligner en rose.

6. Og nu stilles de i en Muffinform der er penslet med smør.

7. Nu pensler eller dypper du dine Sweet Bacon Roser med din Olieblanding

Ved Grillen

1. Varm grillen op til medium høj varme (ca. 210 grader.) Jeg bruger min ***Traeger Trimberline*** til det, jeg er faktisk begyndt at bruge den mere og mere til den slags tilbehør for det smager bare meget bedre fra en Pelletgrill.
2. Du stiller dine Sweet Bacon Roser som står i en Muffinsform på den midterste rist og lader dem blive i grillen i 20 min.
3. Derefter tages de af Pillegrillen, nu kan du vælge om de skal serveres varmt direkte fra grillen eller om du lige lader dem stå små fem minutter inden du servere den. Jeg vil anbefale du venter de 5 min for så er dine Sweet Bacon Roses nemmer at få ud af den Muffinsform.

De her Sweet Bacon Roser går fantastisk godt i spænd med oksekød. Fks. Beef tenderlion som er ikke andet en en fantastisk Oksemørbrad på Dansk.