



Baconlindade dadlar

Sött och salt i en härlig kombo! Lättlagad plockmat som passar perfekt till glöggminglet eller andra festligheter. Servera med en god dryck och känn dig nöjd, du har skapat kvällens snackis.

ANTAL PORTIONER CA: 4

INGREDIENSER

Ca 20 st
200 g färska dadlar
140 g bacon av vildsvin
Ruccola till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Ta fram en plåt med bakplåtspapper.
3. Kärna ur dadlarna och halvera baconskivorna på längden.
4. Linda in dadlarna med baconskivorna.
5. Lägg de baconlindade dadlarna på plåten och sätt in högt upp i ugnen cirka 15 minuter.
6. Ta ut dadlarna ur ugnen.
7. Fördela ruccola på ett serveringsfat och lägg över dadlarna.

Handla svenst vildsvinskött
www.svenskvildsvinskott.se

