

BACONBOMBER

Se lige de her baconbomber med hakket oksekød og barbecuesauce - pakket ind i løg og naturligvis masser af bacon.

•

Til

- 2 løg (så store som muligt, så de kan indeholde meget fyld)
- ca. 400 g hakket oksekød
- 4 spsk rasp
- peber
- 8 spsk barbecuesauce
- 16 skiver bacon
- evt. lidt olie til at smøre fadet



Skær den aller yderste "top" og "bund" af løgene. Halvér løgene, og pil dem.

Tag de de to yderste lag/skaller fra hver løg-halvdel, og læg dem til side.

Hak resten af løget fint, og bland det sammen med hakket oksekød, rasp, peber og halvdelen af barbecuesaucen.

Form farsen til kugler, og kom "løg-skaller" om hver kugle (bladr evt. igennem billederne, og se hvordan). Vikl 4 skiver bacon om hver kugle, så baconen dækker så meget af kuglen som muligt.

Smør et ildfast fad med lidt olie, og kom baconbomberne i fad. Bag dem i ovnen ved 200 graders varmluft i ca. 40 minutter. Pensl dem derefter med resten af barbecuesaucen, og bag i yderligere 10 minutter.