



GENERELL

# Dadar med cheddar och bacon

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **6**



Ett vanligt inslag i juletider är dadlar. Tyvärr ser vi ofta att de får ligga orörda tills julen är över för att sedan slängas. Här bjuder vi därför på ett recept som kommer att göra dadlarna till en ny favorit.

Det är lika enkelt som gott och passar utmärkt som aptitretare eller som tilltugg till glöggen. De blir sötsalta, lite knapriga i kanterna (de med bacon) och sega i mitten. Här har vi valt att göra hälften med ost och hälften med bacon men det går lika bra att köra både bacon och ost men då behöver du dubbla mängden i receptet. Det är också gott att lägga i en rostad mandel i.



## INGREDIENSER

140 g bacon  
30 st dadlar  
100 g lagrad cheddarost  
ev rostad mandel

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225°C.
- 2** Skär en skåra i dadlarna och plocka ur kärnan.
- 3** Skär osten lagom stora bitar för att fylla hälften av dadlarna.
- 4** Skär baconet i skivor och vira ett varv runt var och en av de resterande dadlarna. Vid behov kan du fästa baconet med en blötlagd tandpetare.
- 5** Stek i ugnen i 7 minuter. Ta ut ostdadlarna och låt bacondadlarna stå i ugnen i ca 5 minuter till. Låt svalna!