



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 45 min.

Amerikansk

Velegnet på grill

Ingredienser

2 store jalapenos

hvidløgssmøreost

4 cocktailpølser

lidt revet cheedarost

2-4 skiver god kvalitets bacon

Beskrivelse

Vask jalapenosene og flæk dem på langs. Bevar så meget af hver ende af jalapenosene som muligt således hver del bliver til en lille aflang båd. Fjern kernene fra bådene og skær så meget af den lyse væg væk som muligt. Jo mere der bliver siddende, jo stærker bliver de.

Smør indersideren af alle bådene med hvidløgssmøreosten.

Mængden afhænger af bådernes størrelse, men typisk vil det være ca. 1 tsk til hver båd.

Læg en cocktailpølse oven på smørosten på hver båd og giv den et lille tyk, så den sidder lidt fast. Kom en smule revet cheedarost oven på cocktailpølsen.

Alt efter størrelsen på bacon og jalapenosene skal der bruges enten en ½ eller 1 skive bacon til hver båd. Bådende skal vikles med bacon således at baconet når hele vejen rundt om båden.

Kom en tandstikker igennem hele båden for at holde sammen på det hele.

Grill dem ved indirekte varme i ca. 45 minutter.