

Bacon sushi

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 35 min.

Amerikansk

Velegnet på grill

Ingredienser

500 g hakket oksekød

3 spsk. barbecue rub

1 pk. bacon (6-8 skiver)

Emmentaler ost i blok

Barbecue sauce

Nachos chips

Tilbehør:

Syltede jalapenos

Beskrivelse

Rør farsen godt med barbecue rub'en.

Læg bacon skiverne på et stykke bagepapir ved siden af hinanden med en smule overlap så du får et stort stykke rektangulært bacon. Fordel farsen på baconstykket og lad 3 cm være fri langs den ene side på langs. Skær emmentaler osten i stænger på 1½ cm tykkelse og læg den 3 cm fra den side hvor farsen går helt ud til kanten af baconstykket.

Rul fars og bacon rundt om emmentaler osten som var det en sushi rulle/roulade.

Tilbered rullen i ovnen ved 180 grader i 35 minutter i alt. Ved 10 minutter tilbage og igen ved 5 minutter tilbage glaseres rullen med barbecue sauce. Når rullen er tilberedt rulles den i knuste nachos chips.

Serveres med syltede jalapenos og frisk salat.