Bacondadler med blåmuggost (Devils on horseback)

Ingredienser



♥ 24 store, myke dadler (se tips)
♥ 150 g kremete blåmuggost (for eksempel Saint Agur, se tips)
♥ 12 store skiver bacon (se tips)
- -
cocktailpinner

Fremgangsmåte

Snitt opp dadlene og fjern stenene.

Fyll hver daddel med en stor teskje blåmuggost.

Del baconskiver på midten og surr en halv skive bacon rundt hver fylte daddel.

Legg bacondadlene i en ildfast form. Stikk en cocktailpinne i hver daddel.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 20-25 minutter.

Serveres helst varme og nystekte!

Tips

♥ Jeg bruker helst store, bløte dadler som selges i løsvekt (Medjool dadler).

♥ Det går også helt fint å bruke mindre dadler, og det er faktisk en fordel med tanke på at dadlene er nokså mektige, men da må du være forberedt på at det blir litt mer "fiklejobb" å få fylt dadlene med blåmuggost. Da holder det dessuten med 1/3 baconskive per daddel.

♥ Alle slags varianter av blåmuggost kan brukes. Jeg brukte her **Saint Agur**, men det går like fint med **Stilton**, **Gongonzola** eller gjerne den fantastisk gode, norske blåmuggosten **Kraftkar**.

♥ Som nevnt innledningsvis, kan blåmuggost byttes ut med gul ost (cheddar eller manchego) eller du kan bruke vanlig kremost naturell.

♥ I stedet for ost, kan dadlene fylles med hel, skåldet mandel. Det går også an å la være å fylle dadlene, og bare surre bacon rundt dem.

♥ Den klassiske varianten skal lages med bacon, men noen foretrekker å bruke parmaskinke eller annen spekeskinke i stedet. Se også **Dadler med chèvre og spekeskinke**, som ikke skal i ovnen.

♥ Dadlene kan legges i brandy eller konjakk en stund før de fylles.

♥ Svisker kan brukes i stedet for dadler.

♥ Cocktailpinner fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikkene (bruk alternativt tannstikkere, men pass på at de ikke har mintsmak.. □□).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bacondadler-med-blamuggost-devils-horseback