

Baconlindad grillkorv med jalapeno-ostfyllning

Ingredienser

- 1 paket Eetvartti
- 1 paket Extramör bacon
- 2 st Spetspaprikor
- 100 g Naturell färskost
- 2 dl Riven cheddarost
- 4 st Färska jalapenos
- Barbequesås, till pensling

Det här är inte bara en "kul grej" - det är riktigt, riktigt gott! Vi gjorde våra korvar på grillen, men det går självklart lika bra att tillreda receptet inomhus i köket.

I samarbete med Snellman:

Förberedelsetid:

Tillagningstid:

Svårighetsgrad: Medel

Portioner: 4

Tillagning

1. Grilla korven knaprig och låt svalna något
2. Riv cheddarosten och blanda den med färskosten.
3. Strimla jalapeño och rör ner i oströran.
4. Dela spetspaprikorna på hälften och trimma dem så att de kan forma sig efter grillkorven.
5. Fyll paprikorna med oströran. Lägg korvarna i paprikabåtarna och tryck ner dem i oströran så att de ligger stabilt.
6. Linda baconskivor runtomkring. Lägg de baconlindade korvarna i en grillform och pensla dem med barbequesås.
7. Lägg grillformen med korvarna på grillen och låt dem värmas under lock i ca 15 minuter. Servera med coleslaw eller grönsallad.