

Oppskrift

Hotwings med bacon- og blåmuggostdip



1

Sprøstek bacon i biter. Rør sammen crème fraîche, kremost og eddik.

2

Smuldre i blåmuggost og rør til du har ønsket konsistens. Dippen kan være litt klumpete om du ønsker mer smak av blåmuggost.

3

Finhakk rødløk og vend inn med hakket gressløk og stekt bacon.

4

Stek eller friter hotwings. Vi anbefaler å bruke frityr på 180 °C i 3-4 min (fra fryst tilstand).

Produkter i denne oppskriften

Hotwings Grillet 5kg Fr Enh



Bacon Ternet 2kg Pk



Ingredienser

Hotwings

Prior Hotwings

Bacon- og blåmuggostdipp

| | |
|--------------------|-------|
| Gilde Bacon ternet | 150 g |
|--------------------|-------|

| | |
|---------------|-------|
| Crème fraîche | 100 g |
|---------------|-------|

| | |
|---------------|-------|
| Mager kremost | 100 g |
|---------------|-------|

| | |
|----------------|------|
| Eplesidereddik | 1 ss |
|----------------|------|

| | |
|------------|-------|
| Blåmuggost | 100 g |
|------------|-------|

| | |
|--------|---------|
| Rødløk | 0,5 stk |
|--------|---------|

| | |
|-----------------|------|
| Hakket gressløk | 2 ss |
|-----------------|------|