

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
-----------------	------