

Enoki-bacon-wraps

Total tid **30 Min.**

Näringsinnehåll (per portion):
490 kJ / 117 kcal

Fett: **7,7 g** Protein: **6,3 g**
Kolhydrater: **6,1 g**

INGREDIENSER

6 Portioner

- 6** små knippen
enokisvampar (ca 15–20
tunna svampar), rensade
 - 6** skivor rökt
bacon/sidfläsk
 - 2 msk** lönnsirap
 - 2 msk** Kikkoman naturligt
bryggd sojasås
 - 1 tsk** sesamfrön
- Använd 6 cocktailpinnar
eller tandpetare vid
behov.

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Sätt ugnen på 220 °C / varmluft: 180 °C / gasugn:
steg 7. Lägg bakplåtspapper på en grund bakplåt.

Steg 2

Linda in svamparna i baconskivorna, låt de övre
svampändarna titta ut. Fäst med cocktailpinne
eller tandpetare vid behov. Lägg på bakplåten.

Steg 3

Blanda lönnsirapen och sojasåsen och pensla
wraprullarna generöst med glasyren. Stek i ugnen i
10 minuter. Låt vattnet som kommer ut ur
baconskivorna droppa av så att baconet blir
knaprigt brun. Pensla på glasyr en gång till och
stek i ugnen i 10–15 minuter till tills baconet är
färdigt, guldbrun och krispigt.

Steg 4

Ta bort cocktailpinnarna, pensla en sista gång med
glasyren, strö över sesamfröna och ställ in i ugnen
ett par minuter till så att fröna blir rostade. Servera
genast.