



Baconlindade lökringar

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Perfekt tillbehör till grillat!



INGREDIENSER

2 stycken lök
2 paket bacon
ev. sweet chili eller bbq-sås

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och skiva löken i ca 0.5 centimeters skivor och ta bort mittersta delen av löken.
- 2** Linda lökringarna med 2-3 skivor bacon.

3

Pensla eventuellt med tex. sweet chili eller bbq-sås

4

Lägg på grillen och vänd efter några minuter.

5

TIPS! Funkar lika bra att köra i ugnen på 200 grader i ca 15 minuter också.
Håll koll!