

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

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