

# Escolanets - Spanska dadlar lindade i bacon.

Visste du att ordet tapas från början kommer av verbet tapar, som betyder täcka över. Man täckte alltså över sina vinglas med små fat, för att undvika att få flugor och andra små insekter i sitt vin. På faten passade det då perfekt att lägga skivor av skinka, bitar av ost och bröd. I ett vingslag var tapasen född. På ett ungefär i alla fall.

När man i nutid säger att man ska äta tapas, är det ofta sättet att äta på, med flera små rätter som dukas fram, än specifika rätter man syftar på. Men faktiskt så brukar de råvaror man från början använde i det soliga Spanien, ofta utgöra stommen i middagen ändå. Och det tog jag tillvara på idag när jag dukade upp ett tapasbord. Här hittar du mitt recept på Escolanets som är dadlar inlindade i bacon, som sedan ugnsbakas. Söta dadlar gör sig fantastiskt väl till salt bacon.



30 MIN

Tillugg

Smårätter

Tapas

## Ingredienser:

200 g bacon

Ca 15 dadlar

Ca 15 skållade och rostade mandlar (eller andra nötter)

## Gör så här:

1. Kärna ur dadlarna.
2. Dela varje baconskiva på längden.
3. Fyll varje dadel med en mandel och linda sedan in varje dadel i bacon.

4. Placera ut på en ugnsfast plåt och baka de baconlindade dadlarna i 225° C i cirka 10 minuter.

## Vin till dadlar i bacon:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Faustino VII, 750ml

Systembolagsnummer: 22662

87,00 kr

---

Till tapas passar såklart en äkta spanskt Rioja allra bäst. Faustino VII har en medelstor och fruktig doft. Smaken har inslag av blåbär och plommon.

## Fler tapasrecept:

Crostini med röra på chorizo, crème fraiche och schalottenlök ->

Marinerad manchego ->

Honungsrostade nötter med flingsalt ->

Utskrift