

Escolanets - Spanska dadlar lindade i bacon.

När vi idag pratar om tapas är det ofta sättet man äter på, det vill säga smårätter än just specifika rätter man syftar på.

Däremot brukar råvarorna man använder till tapas härstamma från Spanien. 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 och ett glas rioja.



30 MIN

Tilltugg

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:



Spara i lista

Faustino VII, 750ml

Systembolagsnummer: 22662

89,00 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 goda tapasrecept:



Marinerad manchego till tapasbordet.

Linnéa har tagit fram ett recept på tapas med härlig manchego som marineras i vitlök och rosmarin.

[Läs mer](#)



Crostini med röra på chorizo, crème fraiche och schalottenlök.

Linnéa har tagit fram ett gallet gott recept till tapasbordet. Hon bjuder på crostini med en kräm på chorizo, crème fraiche, schalottenlök och annat gott.

[Läs mer](#)



Marinerad manchego till tapasbordet.

Linnéa har tagit fram ett recept på tapas med härlig manchego som marineras i vitlök och rosmarin.

[Läs mer](#)



Spanska pinchos - frasiga kroketter med serranoskinka.

Linnéa har gjort spanska pinchos i form av frasiga kroketter med manchego och serranoskinka. Se recept och tips på Rioja som passar perfekt till här.

[Läs mer](#)



Spanska pinchos - spett med vitlöksfrästa champinjoner

Linnéa bjuder på spanska pinchos och har gjort superenkla spett med smör- och vitlöksfrästa champinjoner, bröd och skinka.

[Läs mer](#)



Crostini med manchego och karamelliserad schalottenlök.

Linnéa har gjort spanska pinchos och en favorit är dessa crostinis med god manchego, karamelliserad schalottenlök och blåbär.

Läs mer

Utskrift