



## Ingredienser

20 små gulerødder

10 skiver bacon

Akaciehonning

Pynt: Hakket persille

## Beskrivelse

Tænd ovnen på 200 grader.

Vikl en halv skive bacon rundt om hver gulerod.

Beklæd en bageplade med bagepapir. Lav to tynde pølser af staniol og læg de baconsvøbte gulerødder på tværs af begge staniolpølserne, så de bliver hævet op fra bagepladen.

Pensl gulerødderne med honning og bag dem i ovnen i 10-12 minutter.

Flyt evt. gulerødderne over på en ny bageplade med bagepapir, hvis der kommer meget brændt fedt og honning på pladen.

Kom endnu et lag honning på og bag dem i 2-3 minutter.

Lad dem køle lidt af. Drys lidt persille på gulerødderne ved servering.