



## Ingredienser

24 rosenkål  
12 skiver bacon  
Lidt olivenolie

Tilbehør: Mørk balsamico

## Beskrivelse

Skær roden af hver rosenkål og pil evt. de yderste blade af.

Del baconskiverne i halve.

Vikl et stykke bacon om hver rosenkål og læg dem på en bageplade med bagepapir. Læg dem med samlingen nedad.

Dryp med lidt olie på hver rosenkål.

Bag rosenkålene i en forvarmet ovn ved 200 grader varmluft i ca. 20 minutter.

OBS! Baconen bliver mørkest i bunden.

Skær rosenkålen over på tallerken og dyp skærefladen i mørk balsamico. Kog evt. balsamicoen ind i en lille gryde til ca. halv mængde.