

Home-made smoked bacon

Recette pour 4

Description

777

L'idée déco

Use whatever spice mix you enjoy most!

Ingrédients

Spiced bacon

- 1 Lb Bacon
- 75 Ml Maple syrup
- 2 Tsp Garam masala

Préparations

Temps de préparation **60.00 mins**

Préchauffez votre fumoir ou BBQ à 325.00 F°

Spiced bacon

Rub the bacon with the maple sirup and spices.

In your smoker at medium heat, smoke the bacon for 30-40 minutes.

Bon appétit!