



Varkensvlees



Scotch Eggs

Bereidingswijze:

- Kook de eieren hard en pel ze.
- Leg de paprika/pepers onder de grill in de oven tot hij zwart is rond om (eventueel een paar keer draaien) of hou de paprika boven het gasfornuis met een BBQtang. Laat even afkoelen en verwijder nu het zwarte vel. Verdeel in 4 stukken (4x8 cm ongeveer of 4 halve pepers)
- Haal het vlees uit de worsten en verdeel dit weer in 4 gelijke porties.
- Rol elke portie uit op een stuk vershoudfolie tot een ronde plak van circa 17 cm doorsnede.
- Leg hierop de paprika/peper, ½ plakje cheddar, ½ eetlepel bieslook en 1 ei. Vouw de vershoudfolie nu dicht zodat een mooie bal ontstaat. Vlees eventueel wat helpen om de bal mooi te dichten.
- Knijp de tortillachips fijn en meng deze met je favoriet rub. Leg de ballen 1 voor 1 in de chips/rub en druk een mooie laag rond het vlees.
- Start BBQ op, en verwarm voor tot 70 °C. Ballen 1 uur roken.
- Verhoog de temperatuur naar 175 °C en grill ze dan voor ½ uur.
- Serveren met barbecuesaus

Tips :

- 1: Voor het uitrollen kan men het beste het vlees tussen 2 lagen vershoudfolie leggen om mooi en schoon te kunnen werken.
- 2: Uiteraard met de peper is het geheel wat pikanter dan met de paprika.
- 3: Gebruik 12 kwarteleitjes in plaats van de 4 kippeneieren, om borrelhapjes te maken
- 4: Men kan ook chips met een smaak gebruiken, in plaats an naturel met je favoriete rub

Ingredienten:

0.5kg barbecuworsten (varkens)
4 eieren
2 plakjes cheddar smeltkaas
1 rode paprika
of
2 spaanse pepers
1 hand tortillachips naturel
2 el bieslook gesnipperd

Overig:

favoriete rub
barbecuesaus