



Diversen



MOINK BALLS (24 STUKS)

Bereidingswijze:

- Meng alle ingredienten voor de balletjes, en verdeel dit in 24 gelijke delen. Rol mooie ronde balletjes, eventueel kan je de handen nat maken om dit makkelijker te kunnen doen. Rol de balletjes door je favoriete barbecue rub. Niet te veel rub aanbrengen
- Snijd de spek in door midden zodat je 24 plakjes krijgt van circa 10 cm lang.
- Start de barbecue op en stel hem in op 110°C.
- Draai om elk balletje een plakje spek en fixeer dit met een cocktailprikkertje
- Plaats de balletjes op de grill voor 1 ½ uur. Daarna lak je de balletjes met een dun laagje barbecue saus.
- Nog 30 minuten laten roken, en nog een dn laagje barbecue saus aanbrengen.
- Direct serveren, lekker bij de borrel of als voorgerechtje

Tips:

- 1 goede keus houtpellets is Appel

Ingredienten voor de balletjes

500 g rundergehakt
80 ml melk
1 ei
40 gr paneermeel
25 gr parmezaanse kaas
2 el bieslook
½ tl zout
1 tl zwarte peper
1 tl oregano
2 tl peterselie

Overige:

12 plakjes ontbijtspek
Barbecue saus
Barbecue rub
24 cocktailprikkers