



Moink Balls



Bereiden in: bbq

Vorbereiding: 20 min.



Bereiding: 90 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Voor het gehakt:
- 350 gram rundergehakt
- 20 gram Parmezaanse kaas geraspt
- 1 ei
- 30 gram paneermeel
- 60 ml melk
- 1 eetlepel gehakt knoflook 4 teentjes
- ½ theelepel zout
- ½ theelepel zwarte peper
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel gedroogde peterselie
- Overige
- 4 eetlepels bbq rub zie receptenpagina
- 20 plakken ontbijtspek
- 100 ml barbecuesaus (ik gebruik smokey bbq saus)
- 50 ml honing
- Extra benodigd
- cocktailprikkers

Voedingswaarde

Wist u dit

-

De naam is een samensmelting van de geluiden die de dieren waarvan deze balletjes worden gemaakt maken, Moo en Oink. Moo voor het rundergehakt van de balletjes, Oink van de bacon.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl



Moink Balls

Bereiding

1

Meng in een kom het gehakt met alle ingrediënten. Kneed goed door elkaar en rol hier balletjes van, ongeveer iets kleiner dan een golfbal.

2

Rol de gehaktballen door de bbq rub. Omwikkel de gehaktballen met een plak gerookt ontbijtspek. Zet het ontbijtspek vast met een

cocktailprikker.

3

Verwarm 100 ml barbecuesaus in een pannetje en roer hier 50 ml honing door. Zet het vuur hierna uit.

4

Verwarm de barbecue op 120 graden, indirect.

5

Grill de Moink balls 45 minuten op de barbecue, met de deksel dicht.

6

Smeer de ballen hierna in met de barbecuesaus met honing en grill ze nog 30 minuten op de barbecue.

7

Serveer de Moink balls hierna direct.

Kooktips

Recept BBQ rub zie receptenpagina



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:
www.sameneenkoekopen.nl/recepten