Moink Balls

Bereiden in: bbq

Voorbereiding: 20 min.

Bereiding: 90 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 300 gram gerookt ontbijtspek, ook bij ons te bestellen!!
- barbecuerub naar eigen smaak
- barbecuesaus je favoriet of Larry's Originele Raspberry Balsamic Chipotle Saus (kopen of recept staat hieronder)
- Voor de balletjes
- 750 gram rundergehakt
- 40 gram Parmezaanse kaas geraspt (1 zakje)
- 1 ei losgeklopt
- 60 gram gekruid paneermeel
- 118 ml melk
- 2 eetlepels knoflook fijngehakt
- 2 theelepels peterselie gedroogd
- 1 theelepel zeezout
- 1 theelepel zwarte peper versgemalen

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.

sameneenkoekopen.nl
wordt binnenkort
VANONZEBOER.NL
(H)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Moink Balls

Bereiding

1. Meng de ingrediënten van de balletjes goed door elkaar en draai er balletjes van die iets kleiner zijn dan een golfbal. Als je echt precies wilt zijn weeg ze dan af, 33 gram is hoe groot ik ze maak.

2. Bestrooi de gehaktballetjes met de barbecue kruiden.

3. Wikkel een half plakje ontbijtspek om de balletjes en zet dit vast met een cocktailprikkertje. Zet je MOINK Balls een half uur in de koelkast om op te stijven.

4. Maak je barbecue gereed voor indirect barbecueën op 107-120°C. Als je niet weet hoe dat moet dan leg ik het je hier duidelijk uit.

5. Voeg het rookhout toe en leg de MOINK balls weg van het vuur op het rooster. Doe in één van de ballen een kerntemperatuurmeter. (Als je geen thermometer hebt hou dan ongeveer 1 uur aan.)

6. Als de MOINK balls een kerntemperatuur van 60°C hebben bereikt (na ongeveer 1 uur) bestrijk je ze met barbecuesaus.
   Als ze een kerntemperatuur van 70°C hebben (zo'n 30 minuten later) mogen ze van de barbecue.

Maak zelf Larry's Originele Raspberry Balsamic Chipotle Saus voor MOINK Balls

1. Verwarm alle ingrediënten in een pannetje
2. De saus is klaar als de jam vloeibaar is.

sameneenkoekopen.nl
wordt binnenkort
VANONZEBOER.NL
(W)EERLIJK VLEES UIT TWENTE

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