



Gehakt spiesjes



Bereiden in: grillpan, BBQ



Vorbereiding: 15 min.



Bereiding: 5 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- Rundergehakt of Hals om Half gehakt
- Ui en knoflook
- Laksaus VanOnzeBoer
- Bacon/ontbijtspek/gerookt spekplakken
- Zelf laksaus maken:
- honing, ahornsiroop en mosterd

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Gehakt spiesjes

Bereiding

- 1 Fruit de uien met de knoflook tot ze glazig zijn. Voeg uien, knoflook, zout en peper toe aan het gehakt en meng. Neem een portie vlees ter grootte van een ijsbol (met een ijsschep is makkelijk) en rol het in een bal.
- 2 Bestrijk de bacon/gerookt spek/ontbijtspek met de gekozen laksaus VanOnzeBoer
- 3 Zelf een laksaus maken kan ook: meng honing, ahornsiroop en mosterd door elkaar 1:1:1/2
- 4 Om wikkel de gehaktrol met het spek
- 5 Prik het gehakt aan spiesjes.
- 6 Grill aan beide kanten tot ze gaar zijn (ongeveer 5 minuten aan elke kant).

Kooktips

Bacon - Geeft smaak en wat zout aan het rundvlees. Het wordt knapperig (heerlijk in combinatie met het zachtere rundergehakt).

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten