



BROODJES WORST

BY FLAME ON BBQ

Ingrediënten:

4-6 witte puntjes
4-6 Iberico Chistorra worsten
4-6 plakjes Cheddar
TexMex kaas (geraspt)
Jalapeño pepertjes (in ringetjes)
100 g baconreepjes
Gefrituurde uitjes
Verse bieslook
Ingrediënten voor de special sauce:
8 el mayonaise
2 el ketchup
1 tl mosterd
1 tl augurken sap
1 tl grof zeezout
1 tl uienpoeder
1 tl knoflookpoeder

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU Kamado naar 150 °C. Voor dit recept werk je met directe hitte. Plaats de Teppanyaki plaat boven het vuur.

Laat de grillplaat goed voorverwarmen (minstens 5-10 minuten).

Snijd de witte puntjes aan de bovenkant in, maar niet helemaal door.

Bereid de 'special sauce' door de volgende ingrediënten te mengen:

8 el mayonaise
2 el ketchup
1 tl mosterd
1 tl augurken sap
1 tl grof zeezout
1 tl uienpoeder
1 tl knoflookpoeder
1 tl whisky (of naar smaak meer)

1 tl whisky

Benodigdheden:

Teppanyaki plaat

Vuurvaste handschoenen

BBQ-tang of pincet

Kom voor de saus

Garde of lepel

Snijplank en mes

Kamado set up:

directe hitte, Teppanyaki plaat

Rasp wat TexMex kaas en snijd de verse bieslook fijn.

Bak eerst de baconreepjes op de hete Teppanyaki plaat tot ze krokant zijn. Laat uitlekken en hak fijn tot bacon crumble.

Bak daarna de Iberico Chistorra worsten rondom goudbruin en gaar op de Teppanyaki plaat.

Open de ingesneden puntjes en leg onderin een plakje Cheddar. Plaats de gebakken worstjes in de broodjes, strooi daar overheen geraspte TexMex kaas en verdeel wat Jalapeño pepertjes. Zet de gevulde broodjes kort terug op de Kamado zodat de kaas mooi smelt en sluit de deksel.

Haal de broodjes van de grill en maak ze verder af. Strooi de bacon crumble en de gefrituurde uitjes er royaal overheen. Verdeel de special sauce en eventueel wat extra ketchup over de broodjes en garneer als finishing touch met verse bieslook. Serveer direct en geniet van deze juicy, spicy en cheesy broodjes!