



MOINK BALLS

Ingrediënten:

125 gr rundergehakt
½ ui
2 tl paneermeel
1 ei
25 ml melk
1 tl knoflookpoeder
6 plakken ontbijt spek
5 el bbq saus
1 stengel bosui
1 tl YAKINIKU Japanese Smoked Salt
1 tl YAKINIKU Japanese Szechuan Pepper

Benodigheden:

Kamado
Tweezers
6 cocktailprikkers

Kamado set up:

Indirecte hitte

Begin met het bereiden van het gehakt. Hiervoor voeg je bij het gehakt de ui, paneermeel, knoflookpoeder, zout, peper, melk en ei. Dit geheel kneed je vervolgens samen en hiervan draai je 6 gelijke balletjes.

Rol nu de gehaktballetjes elk in een plak spek en steek de cocktailprikker hier in zodat het spek niet los kan komen.

De balletjes laat je vervolgens indirect garen op de Kamado op 120 °C voor ongeveer 35 minuten. Zodra het spek krokant is, kun je de balletjes onderdompelen in de bbq saus en laat je ze nog 15 minuten door garen. Kies een barbecuesaus met suiker erin want dit zorgt ervoor dat het gaat karamelliseren.

Je kunt nu de Moink balls van de Kamado halen. Garneer met de bosui.

Eet smakelijk!