



JALAPENO POPPERS

Ingrediënten:

- 10 Jalapeño pepers
- 10 plakken bacon
- 100 gr roomkaas
- 30 gr cheddarkaas (of een andere harde pittige kaas)

Benodigheden:

- Kamado pro set
- spuitzak
- rasp
- halve maan bakmat
- Halve maan drip pan

Kamado set up:

- Indirecte hitte

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado tot 150 °C. Voor dit recept werk je met directe en indirecte hitte. Plaats de pro set in de Kamado. Aan de rechterkant werk je met directe hitte, plaats het halve maan rooster onderin je Kamado. Aan de linkerkant werk je met indirecte hitte, plaats het hitteschild op het onderste niveau en op het bovenste niveau plaats je het halve maan rooster. Laat nu de Kamado verder opwarmen tot 200°C.

Zorg ook dat je een drip pan met een bakmat klaarzet aan de linkerkant van je Kamado, zodat deze het vet kan opvangen wat van het spek afkomt. Je plaats je drip pan op het hitteschild.

BEREIDING

Rasp de kaas en meng dit met de roomkaas. Vervolgens stop je dit in een spuitzak.

Snijd de jalapeño open, en verwijder de zaadlijsten (tenzij je

het heel pittig wil). Doe een beetje geraspte kaas in de jalapeño. Smit de roomkaas erover en wikkel het spek eromheen. Zorg dat het spek de kaas goed afdekt.

Gril de poppers eerst aan op directe hitte op het onderste rooster voor 2 minuten en laat ze daarna op het bovenste rooster verder garen voor 10 minuten tot de bacon goudbruin is.