

Nucleaire Buffel Keutel

Ingrediënten:

- bakje roomkaas (zonder kruiden)
- zoete puntpaprika
- 4 Jalapeños pepers
- 1 bakje spekreepjes
- 8 plakken ontbijtspek

Bereidingswijze:

Bak de spekjes uit in een koekenpan (kan op het gasstel of op de BBQ) totdat ze lekker knapperig zijn.

Gril de zoete puntpaprika op de BBQ en zodra alle twee de kanten redelijk zwart zijn. Direct van de BBQ in een afsluitbare diepvries zak af laten koelen op het aanrecht.

Halveer de 4 verse Jalapeño pepers en verwijder voorzichtig de zaadlijsten.

Schraap van de, inmiddels afgekoelde puntpaprika, de zwarte buitenkant en verwijder de zaadlijsten, snij de paprika fijn en meng dit met de fijngehakte uitgebakken spekjes en de roomkaas in een kom.

Vul hiermee de Jalapeño pepers en wikkel er een plakje ontbijtspek omheen en leg ze op indirect vuur op de BBQ (rond de 180 graden).

Zodra het ontbijtstek mooi knapperig is en je met een satestokje vloeiend door de Jalapeño peper kan prikken is deze klaar. Het is ook heerlijk als je na 30 minuten een beetje rookhout (hickory wood) gebruikt zodat de Nucleaire Buffel Keutel een lichte rooksmaak krijgt.