

Moink Balls

Ingrediënten:

- 500 gram rundergehakt
- 40 gram parmezaanse kaas (zelf raspen)
- 1 ei
- peper (naar smaak)
- 50 gram paneermeel (zonder kruiden)
- 2 el knoflookpoeder
- scheutje melk (zelf een beetje inschatten, maar niet te veel)
- 1 tl oregano
- 2 tl peterselie
- 200 gram ontbijtspek van de slager (supermarkt is vaak te zout)
- BBQ Saus (Sweet Cola Barbecue Saus)

Bereidingswijze:

Pak een grote kom en meng de ingrediënten (op de BBQ Saus na) goed door elkaar. Maak balletjes die iets kleiner zijn dan een golfbal.

Wikkel een plakje ontbijtspek netjes om het balletje gehakt.

Zet de balletjes even in de koelkast om ze wat stevigheid te geven.

Leg de balletjes op de BBQ (150 graden indirecte hitte), sluit het deksel en laat ze in ongeveer 40 minuten gaar worden.

Smeer de Moink Balls na ongeveer 20 minuten met de BBQ Saus en doe dat vlak voor het uitserveren nog eens.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter