



Moink-balletjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram rundergehakt
1 ei
50 gram paneermeel
1 teentje knoflook (geperst)
1 ui (gesnipperd)
1 theelepel gerookt paprikapoeder
18 plakjes ontbijtspek
100 ml barbecuesaus
1 eetlepel rode ui (gesnipperd)
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng het gehakt met het ei, het paneermeel, de knoflook, de ui en het paprikapoeder. Kruid met peper en een beetje zout. Vorm er met vochtige handen 18 gelijke balletjes van.
- 2.** Wikkel elk balletje in een plakje ontbijtspek en zet vast met een prikkertje.
- 3.** Leg de balletjes indirect op het rooster van de barbecue (niet boven de kolen maar ernaast). Sluit het deksel en laat ze ongeveer 45 minuten garen.
- 4.** Lak de moink-balletjes de laatste 10 minuten met de barbecuesaus voor een glanzende afwerking
- 5.** Werk voor het serveren af met de rode ui en de peterselie. Geef er nog wat extra barbecuesaus bij.