

Bacon Explosion met cheddar en jalapeño

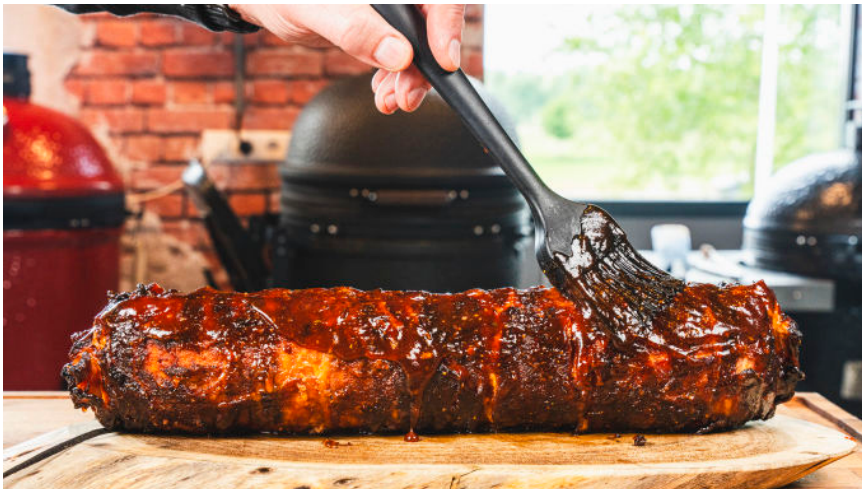
👤 8 personen

🕒 2 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 kg half-om-half gehakt
- 500 gr ontbijtspek
- 100 gr geraspte cheddar
- 2 rode uien
- 4 tenen knoflook
- 1 jalapeñopeper
- 1 Spaanse groene peper
- 1 el paprikapoeder
- 1/2 el komijn
- 1/2 el chipotlepeper
- Zout en peper
- The Rub Club Burnout rub
- **Voor het glazuur**
- 150 ml BBQ saus
- 1 el honing
- 1 tl appelazijn
- 1 el The Rub Club Burnout rub
- **Benodigdheden**
- BBQ met volledig indirecte opstelling
- Butcherpaper of vershoudfolie
- 2 kersenhout rookchunks
- kernthermometer
- Sauspannetje met kwast



1. Snipper de uien en hak de knoflook en pepers fijn.
2. Meng de fijngesneden groenten samen met de cheddar, paprikapoeder, komijn en chipotle door het gehakt.
3. Leg een stuk butcher paper op de werkbank die iets groter is dan de uiteindelijke bacon-mat.
4. Vlecht van het spek een mat, ongeveer ter grootte van de butcherpaper.
5. Verdeel het gehaktmengsel over de bacon-mat, zorg dat je aan alle kanten 2cm vrijhoudt zodat je hem goed dicht kunt rollen.
6. Bestrooi het gehakt met peper en zout en rol de mat goed op zodat er een stakke rol ontstaat, zorg dat de uiteinden van de bacon-mat over elkaar heen gaan zodat de rol goed afdicht.
7. Bestrooi de buitenkant van de rol rondom met de Burnout rub van The Rub Club.
8. Steek de BBQ aan en breng deze naar temperatuur van 120-140 graden, voeg de rookchunks toe en maak de BBQ volledig indirect.
9. Leg de bacon explosion op de BBQ en laat hem indirect rustig garen tot een kerntemperatuur van 70 graden.
10. Meng de ingrediënten voor de glaze in een sauspannetje en strijk de bacon explosion hier rondom mee in.
11. Laat de bacon explosion doorgaren tot 75 graden, optioneel kun je de glaze meermaals naar smaak aanbrengen.
12. Laat de bacon explosion 10 minuten rusten voor je hem in mooie plakken snijdt. Lekker met bijvoorbeeld gegrilde maïs, coleslaw en gebakken aardappels!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl