

- Steek de cold smoke generator aan en zet deze onderin de BBQ.
- Doe de kaas in een bak. Wij gebruiken een geperforeerde rvs-bak zodat de rook er goed doorheen kan.
- Zet de bak met kaas op het BBQ rooster en laat deze gedurende 5 minuten roken. Let op: Hoe langer je de kaas rookt, hoe intenser de rooksmaak wordt. Dit kan snel te overheersend worden.
- De Loaded Nachos opmaken:
- Maak de BBQ volledig indirect op 180 graden.
- Vul de skillet met een laagje nachos, pulled chicken, kaas en pepers. Herhaal dit net zo vaak tot je alles gebruikt hebt.
- Zet de skillet in de BBQ tot dat de kaas mooi gesmolten is, dit zal ongeveer 10 minuten duren.
- Maak de Loaded Nachos af met je zelfgemaakte Caveman-style salsa en geniet!

