

Smoked pig shots van de kamado BBQ

👤 8 personen ⌚ 1.5 uur 🔥🔥🔥🔥 Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

- 1 pak Duroc Butifarra worsten, of een goede rookworst
 - Dikke plakken of een stuk gerookte spek
 - 500 gr roomkaas
 - The Rub Club Burnout
 - 1 Jalapeño peper (Meer of minder naar smaak)
 - 250 gr geraspte kaas naar keuze
 - BBQ saus naar keuze
- Benodigdheden**
- Kleine satéprikkers
 - Spuitzak
 - Knijpflesje
 - Rookchunk appel of kers

1. Snijd de worst in rechte plakken van ongeveer 2cm dik.
2. Wikkel om elk plakje worst een plak dikgesneden spek. Snijd het spek indien nodig bij zodat er niet teveel overlapping is, daardoor zal het namelijk minder goed garen en wordt het spek minder knapperig.
3. Zet elk plakje spek vast met een satéprikker, zodat hij er aan de ene kant van het worstje in gaat en aan de andere kant er weer uit komt.
4. Meng in een kom de roomkaas met de kaas, fijngesneden Jalapeño peper en een goede eetlepel van je favoriete rub.
5. Meng het goed door elkaar en doe het roomkaas-mengsel dan in een spuitzak.
6. Spuit in iedere Pig Shot een laagje roomkaas, tot aan de bovenkant van het plakjes spek. Doe er niet te veel in, dan zal het er aan alle kanten langsheen stromen.
7. Steek de BBQ aan en breng naar een temperatuur van 125 tot max. 150 graden. Voeg een rookchunk toe voor extra rooksmaak en maak de BBQ volledig indirect.
8. Zet de Pig Shots op het rooster en laat ze in ongeveer 60 minuten garen, of tot dat het spek goudbruin en knapperig is en de roomkaasvulling gesmolten is.
9. Wanneer de Pig Shots bijna klaar zijn doe je wat BBQ-saus in een knijpflesje en giet je over elke Pig Shot een klein scheutje BBQ-saus.
10. Laat de saus 5 minuten karameliseren en haal de Pig Shots dan van de BBQ.
11. Genieten maar!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

