

Bacon Chicken lollipops van de kamado BBQ

👤 4 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingrediënten & benodigdheden

Ingrediënten:

- 12 kip drumsticks
- 12 plakken bacon (dun gesneden)
- Turnpike Ridiculous Chicken rub
- Turnpike Thai Curry BBQ saus

Benodigdheden:

- BBQ, indirect 180 graden
- Uitbeenmes
- Kernthermometer
- Kersenhout rook chunk
- Gietijzeren sauspennetje

- Dep de drumsticks goed droog en laat ze op kamertemperatuur komen.
- Snijd met een scherp mes rondom het botjes, en haal het onderste laagje vlees weg zodat het bot bloot komt te liggen.
- Duw het vlees naar beneden, zodat je er als het ware een ronde lolly van maakt.
- Bestrooi het vlees rondom royaal met de rub.
- Pak iedere lollipop in met een plak bacon. Indien je grote drumsticks hebt, kun je er een extra overlappende plak overheen doen.
- Bestrooi ook het spek met nog een laagje rub.
- Steek de BBQ aan en breng naar een temperatuur van 180 graden, volledig indirect en voeg een rook chunk toe.
- Zet de lollipops rechtop in de BBQ en laat ze langzaam garen tot 65 á 70 graden in de kern.
- Dip de lollipops in de BBQ saus, en laat ze nog 10 minuten na garen in de BBQ zodat de saus mooi plakkerig wordt.
- Genieten maar!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

 **KOLENBOERTJE**
www.kolenboertje.nl

