

Jalapeno poppers van de BBQ

👤 8 personen

🕒 1 uur

🔥🔥🔥🔥 Beginner

Ingrediënten & benodigdheden

- 800 gr gehakt (rund of half om half)
- 300 gram spek in dunne plakken
- 4 jalapeno pepers
- Turnpike pork prank rub of je favoriete BBQ rub.
- Turnpike BBQ glaze of je favoriete BBQ saus.

Benodigdheden:

- BBQ, volledig indirect 125-150 C
- Rookchunk appelhout
- Cocktailprikkers
- Sauspannetje
- kwast
- Kernthermometer

- Breng het gehakt goed op smaak met de rub, meng goed door en zet opzij.
- Leg de plakken spek op een plank en bedek iedere plak spek met een laagje gehakt. Niet teveel, je moet ze nog strak op kunnen rollen.
- Snijd de plakken door de helft, zodat je uit iedere plak spek twee jalapeno poppers kunt halen.
- Snijd de jalapeno pepers in dunne ringen en haal indien gewenst de zaadjes eruit.
- Leg een jalapeno ring op iedere plak spek en rol ze strak op. Zet vast met een cocktailprikker.
- Bestrooi met nog een beetje extra rub en steek ondertussen vast de BBQ aan.
- Breng de BBQ naar 125 tot maximaal 150 graden, voeg een rookchunk toe en maak volledig indirect.
- Rook en gaar de jalapeno poppers tot ze een kerntemperatuur van 60 graden hebben.
- Lak ze in met de BBQ saus en laat nog 5 á 10 minuten karameliseren.
- Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

 **KOLENBOERTJE**
www.kolenboertje.nl

