



Hoofdgerechten

Gehaktbom met spek

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 eetlepels parmezaanse kaas (geraspt)
2 eetlepels peterselie (fijngehakte)
2 theelepels Worcestersaus
800 gram gehakt (gemengd)
4 eetlepels barbecuesaus
24 plakjes gerookt spek
2 sjalotten (gesnipperd)
1 theelepel mosterd
4 eetlepels paneermeel
1 ei
peper
zout

Bereidingswijze

Meng het ei, sjalot, peterselie, paneermeel, kaas, Worcestershiresaus en mosterd onder het gehakt en kruid met peper en zout. Zet koel.

Maak met de speklappen twee maal een dambordpatroon: leg hiervoor 6 speklappen verticaal tegen elkaar. Plooi aan de bovenkant het tweede, vierde en zesde speklapje 4 cm naar beneden. Leg er nu horizontaal een speklapje op. Breng de geplooide speklapjes terug naar boven. Plooi nu het eerste, derde en vijfde speklapje naar boven en leg er opnieuw een speklapje horizontaal op. Herhaal op dezelfde manier tot je een vierkant dampatroon krijgt.

Vorm met het gehakt twee ballen en leg ze elk op een dambord van spek. Rol het spek rond het gehakt en steek eventueel vast met prikkers.

Besmeer met de barbecuesaus, schik in een aluminiumschaaltje en leg indirect op de barbecue. Sluit het deksel. Bak de gehaktbom in ongeveer 2,5 uur gaar. Keer regelmatig om.

Tip: Ongeduldig? Mini-bommetjes zijn lekker snel!

Keukenbenodigdheden

Satéprikkers
Barbecue

