



Bijgerechten

## **Gevulde onion bomb**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

4 uien (groot, ontdaan van de buitenste schil)  
90 milliliter barbecuesaus  
80 gram paneermeel  
4 mozzarellabolletjes  
500 gram gehakt  
16 speklapjes  
1 ei  
1 theelepel provençaalse kruiden  
1/2 theelepel lookpoeder  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Snij de ui door midden en hou de buitenste laag van elke ui apart, snipper het binnenste van 1 ui fijn.

Meng het gehakt, de gesnipperde ui, paneermeel, ei, BBQ-saus, lookpoeder, Provençaalse kruiden, peper en zout stevig onder mekaar met de handen.

Maak gehaktballen die passen tussen de schillen van de uien en duw in elke gehaktbal een balletje mozzarella, druk de zijkanten van de ui rondom de gehaktbal en omwikkel met spekplakjes.

Prik vast met een tandenstoker en bak op de BBQ gedurende een 10-15 minuten tot het gehakt volledig gaar is binnenin.

### **Keukenbenodigdheden**

Barbecue

