



# MOINK BALLS

## BY THE BARBECUE LOVERS

**Ingrediënten:**

500 gr rundergehakt  
50 gr Parmezaanse kaas  
1 teen knoflook (fijngesneden)  
1 ei  
Paprikapoeder  
15 - 20 plakken ontbijtspek  
Barbecuesaus  
2 tl EldurApi Provençal Herbs  
Japanese Szechuan Pepper  
Japanese Smoked Salt

**Benodigdheden:**

Kamado  
Pro set  
Drip pan  
Cocktailprikkers  
Bakkwast

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en verwarm je YAKINIKU® Kamado naar 120 °C. Voor dit recept werken we met indirecte hitte, plaats de pro set en leg op het onderste level de heat deflectors en leg op het bovenste level een rooster.

Meng het gehakt met de Parmezaanse kaas, de Eldurapi Provençal Herbs, de fijngesneden knoflook en het ei.

Breng het mengsel op smaak met peper en zout.

Maak vervolgens balletjes van het gehakt van ongeveer 30 gram. Je kan ongeveer 15 tot 20 balletjes maken met dit recept.

Bestrooi de balletjes daarna met de gerookte paprikapoeder.

Wikkel de balletjes in met de plakken ontbijtspek, je gebruikt voor 1 balletje 1 plak ontbijtspek. Zet het spek vast met een cocktailprikker.

**Kamado set up:**  
indirecte hitte

Gril de moink balls vervolgens op het rooster voor 45 minuten.  
Hierna smeer je de moink balls in, met de bakkwast, met de  
barbecuesaus en laat je ze nog eens 20 tot 30 minuten garen.