



# Moinkballs

4 personen  
35 minuten

## Ingrediënten

600 gram rundergehakt  
40 gram geraspte kaas  
50 gram paneermeel  
Ei  
Scheutje melk  
Apollo Chinees vijfkruiden  
24 plakjes ontbijtspek  
Barbecuesaus  
Versgemalen peper  
Zout

- \* Verwarm de barbecue voor op indirect grillen en probeer een temperatuur van 125 °C te bereiken. Gaar je de moinkballs in de oven, stel deze dan in op 140 °C.
- \* Meng in een kom het gehakt met het ei, de geraspte kaas, het paneermeel, de melk en naar smaak de kruiden, versgemalen peper en zout.
- \* Kneed goed door en vorm er 12 gehaktballetjes van.
- \* Leg 2 plakjes ontbijtspek als een kruis over elkaar en pak er telkens een gehaktballetje mee in. Prik vast met een cocktailprikker.
- \* Voeg een handje rookhout toe aan de kooltjes op de barbecue en leg de moinkballs op het rooster. Laat ongeveer 1 uur zachtjes roken en garen. Bereid je de moinkballs in de oven op 140 °C, reken dan zo'n 25 minuten.
- \* Smeer de moinkballs nu met behulp van een kwastje in met de barbecuesaus en laat nog 5 minuten intrekken.
- \* Leg op een warmere plaats op de barbecue en laat kort karamelliseren. Bereid je het in de oven, verhoog dan de temperatuur na het instrijken naar 175 °C en laat nog 5 minuten garen.

*Smakelijk!*