Gehaktbrood van de BBQ

Wat heb je er voor nodig?

450 gram gehakt

1 kleine ui

1 teen knoflook

Zout en peper

2 eetlepels barbecuesaus

1,5 eetlepel paneermeel

8 plakjes rauwe ontbijtspek

Hoe maak je het?

Snijd de ui fijn en pers de knoflook.

Doe het gehakt in een kom en breng dit op smaak met zout en peper. Voeg de gesneden ui en knoflook toe, samen met de barbecuesaus en paneermeel. Kneed dit goed door elkaar.

Verdeel het gehakt in 4 porties en kneed hier gehaktballen van.

Leg 2 plakjes spek over elkaar, zodat ze elkaar in het midden kruisen.

Bestrijk dit extra met een beetje barbecuesaus. Leg op de plaats waar het spek elkaar kruist een gehaktbal en druk dit iets platter. Vouw het spek om het gehakt heen zodat het bijna helemaal rondom bedekt is.

Bewaar de gehaktbroodjes eventueel afgedekt in de koelkast tot je het gaat bakken.

Bak het mini gehaktbrood op de barbecue of (als het regent of te koud is) in een koekenpan.

