**Moink ballen van de BBQ**

Nodig:

300 gr rundergehakt

10–12 plakjes ontbijtspek

1 ei

3-4 el paneermeel

3 tl paprikapoeder

2 tl donker bruine basterdsuiker

1 tl peterselie

1 geperste teen knoflook

zout

peper

barbecuesaus naar keuze

Bereiding:

Doe het gehakt in een schaal en meng alle kruiden en de basterdsuiker erdoorheen. Breek dan een ei boven de schaal en voeg het paneermeel toe. Even goed mengen. Blijft het vlees erg nat? Voeg dan wat extra paneermeel toe. Maak van het vlees mooie evengrote balletjes. Omwikkel de balletjes met een plakje ontbijtspek en rijg ze vervolgens aan een spies. Leg ze op de BBQ en sluit het deksel. Draai zo nu en dan de spies even om. Na ongeveer 30 – 40 minuten smeer je de balletjes in met een dun laagje barbecuesaus. Gebruik hiervoor de barbecuesaus waar jij van houdt. Sluit vervolgens de deksel en laat de moink ballen nog 10 minuten op het rooster liggen, halverwege nog even een keer omdraaien.

.