**Turttle egg van de BBQ**

Nodig:

1,5 kilo half om half gehakt

450 gr ontbijtspek (in repen dus geen ronde plakjes)

8 plakjes cheddar kaas

2 puntpaprika’s

1 eetlepel knoflookpoeder

1 eetlepel peterselie

1 eetlepel oregano

peper

zout

1 theelepel chili vlokken

Varkensrub

Bereiding:

We beginnen met het aanmaken van de BBQ en dan brengen we hem naar 225 graden. Als deze langzaam op temperatuur komt kunnen we vast ons gehakt klaarmaken. We doen alle kruiden bij de gehakt in een grote kom en mengen dit allemaal goed door elkaar. Zet dit even in de koelkast om dit even weer te koelen. Nu is de BBQ op temperatuur en leggen we de punt paprika’s op de gril en dan direct om ze even te roosteren tot ze gaar zijn. Als ze gaar zijn snij je ze open en haalt het hart en de zaadlijsten eruit. Nu de paprika’s open en schoon zijn leggen we er de cheddar kaas erin en vouwen de paprika’s dicht en legen deze even aan de kant. We halen het gehakt uit de koelkast en maken er een mooie plak van. Nu leggen we de gevulde paprika’s in het midden van de gehakt en vouwen de gehakt over de paprika heen tot alles goed is ingepakt (soort rollade). Nu komen we op het laatste gedeelte en dat is de gehakt inpakken met ontbijtspek. En doe dit stevig zodat er niets uit valt tijdens het bakken. Als alles goed is omwikkelt met ontbijtspek strooien we er nog wat varkens rub overheen. Nu is hij klaar en kan hij in de BBQ op een temperatuur van 225 graden voor 90 minuten.

Lekker met gebakken aardappeltjes, groene asperges en een verse salade.