



ATOMIC BUFFALO TURDS (ABT's)

Een heerlijk beetje pittig Fingerfood voorgerecht!

WHAT TO BUY

- 16 groene jalapeño pepers
- 200 gram roomkaas
- 16 plakjes gerookt ontbijtspek
- 6 plakjes gerookt ontbijtspek voor de bacon kruimels
- 4 eetlepels geraspte (oude) kaas
- 2 eetlepels BBQ rub van The Fire Station
- The Fire Station Fire 'n Spice BBQ saus

TOOLS

- Platesetter / convEGGtor
- RVS rooster
- Precisie tang
- Rookhout (appel of kersen)
- Skillet / koekenpan
- Kwast

FIRE IT UP

160c, indirect

HOW TO GRILL

- Snijd de jalapeño's in de lengte door, **laat het steeltje zitten en snijd het kapje er NIET af**.
- Verwijder de zaadlijsten. **Let op:** wrijf daarna niet in je ogen.
- Snijd de 6 plakken bacon zo fijn mogelijk. Bak deze vervolgens in de skillet tot je krokante stukjes hebt. Laat afkoelen en verbreek ze.
- Meng vervolgens de roomkaas, de baconkruimels, geraspte kaas en 1 lepel rub in een kommetje.
- Vul de halve pepers met je mengsel, halveer de plakken spek en wikkel om iedere peper een plakje.
- Bestrooi daarna de Atomic Buffalo Turds nog met klein beetje rub. Subtiel graag!
- Nu gaan we ze grillen. Verhit de kamado indirect tot 180 graden. Bouw dan je kamado op voor indirect grillen en voeg 1 blokje rookhout toe.
- Leg de Atomic Buffalo Turds midden op het rooster (**weg van de rand / de gloed**).
- Controleer na 30 minuten of het spek al krokant is.
- Als het spek krokant is pak je de kwast en lak je de ABT's met de kwast. Laat ze nog 10 - 15 min. liggen.
- Haal ze van de kamado en serveer direct uit in de schuitjes of ga rond met de serveerplank.