

Ingrediënten voor 4 personen

8 kleine gehaktballetjes,
voorgegaard 8 tapasprikkers (even in water leggen voor je gaat grillen) 8 snack paprikaatjes , liefst 2 kleuren geel en rood 8 plakjes ontbijt spek halve cm dik 3 bij 3 cm gesneden.
knoflooksaus rode saus (bbq, schaslick , whatever)

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



BBQ Tulp

Heel simpel om te maken, en ziet er fantasisch uit , kids favoriet. helaas geen foto, omdat ik nog niet geBBQ,d heb. maar probeer het zo goed mogelijk te beschrijven.

Hulpmiddelen

Bbq

Bereidingswijze

Snijd ruim de punten van de paprika,s en haal met een klein lepeltje voorzichtig de zaadjes eruit. snijd nu aan elke kant met een dun mesje voorzichtig een sneetje tot 3/4 van de paprika. rijg het spek eerst, dan de paprika, dan het balletje in de paprika, druk ver genoeg zodat het gaat open staan als een tulp grill kort, doe de lichte saus op de rode paprika, de donkere op de lichte. voila.

Serveertips

Voor een volwassen variant, gebruik groene jalapeno,s met een halve watermeloen kun je ze mooi rechtop presenteren , gebruik dan sateprikkers , rijg de ingrediënten dan andersom zodat de punt in de meloen komt, wel zo handig.