Moink Balls – kødboller i baconsvøb en nem Snack

Moink balls, kommer af Mooh og Oink – for dem der ikke kan finde samenhæng i de to ord. Kan jeg fortælle at det er de lyd en ko og en gris kommer med.
Man laver nogle kødboller af hakket oksekød (heraf Mooh), og krydderier som bindemiddel. Ruller dem til kugler og vikler dem efterfølgende med bacon (heraf Oink). Efterfølgende røges de i æbletrærøg, og tilsidst griller man og glaserer dem med en BBQ sauce kort tid inden servering.

Moink Balls er ikke kun en snack eller appetizer.

Moinkballs kan selvfølge bruges til mange formål. Hvis du har nogen tilovers fra dagen inden! Smager de fantastisk til spagetti, hvor de varmes dagen efter samme med Tomatsovsen, her vil de tilføre din tomatsovs en dejlig røget smag. Eller du server dem ovenpå en pizza. Som du kan se der er mange muligheder man kan bruge resterne til hvis der er nogen tilovers.

Moink balls opskrift

- *til ca 16 – 20stk.*

Ingredienser til Moinkballs:

- 500 g hakket kalv og oksekød
- 3 spsk BBQ-rub (fks.***Traeger Beef-Rub***)
- 1 tsk hvidløg (hvidløgspulver)
- 3 pk bacon

- BBQ Sauce efter eget valg(Jeg har brugt min ***Coffee Barbecue Sauce***)

Tilberedning af Moinkballs i køkken:

- Blande dit hakkede kød, din BBQ Rub og hvidløgspulver godt sammen. Efterfølgende lader du det hvile 2 timer i køleskab.
- Derefter former du dit fars til små små bolde på størrelse med en kastanie og sætter dem tilbage i køleskab for yderlige 30 minutter.

- Når de 30 minutter er gået beklæder du dine små farsbolde med 2 halve skiver bacon. Her skal du være ops på at din bacon slutter meget tæt på farsboldene, så de kan holde på væsken.

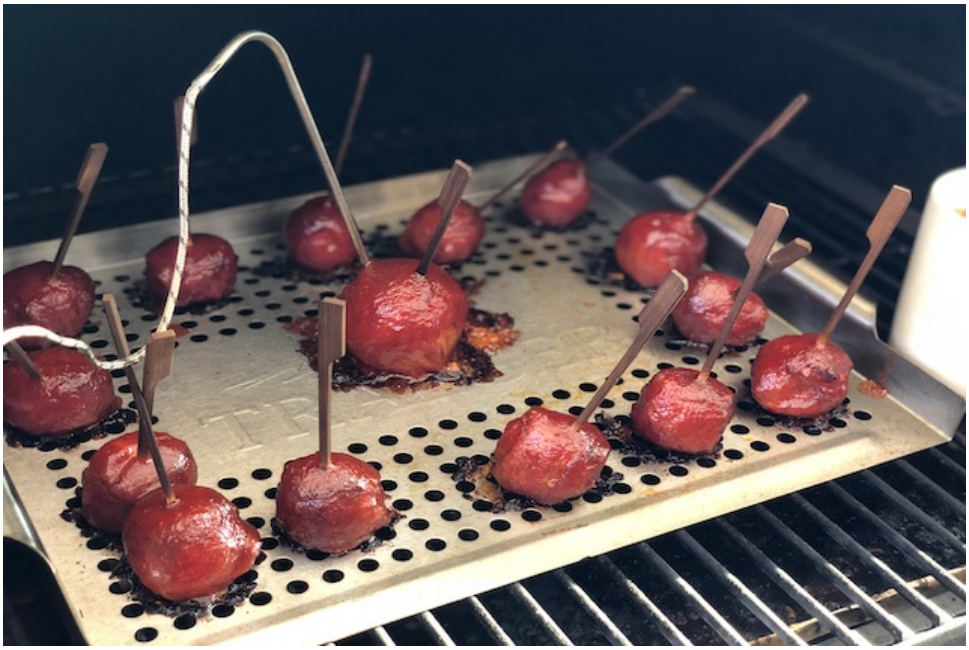
Tilberedning af Moink Balls ved Grillen:

Jeg laver dem her på min ***Traeger Proserie 22*** træpillegrill, men de kan også laves på en gas eller kulgrill. Her er fremgangsmåden ens. Du kan læse mere om min ***Traeger Proserie 22 her på blogen***.

1. Indstil din grill til ca 105°C til 107°C grader.
2. Dine Moink balls ryges nu ved den indstillede temperatur når de har en kernetemperatur på 40°C grader.

3. Når den ønskede kernetemperatur på 40°C grader er nået tages de af grillen.
4. Nu varmer du grillen op til 200°C – 225°C grader.
5. Når den temperatur er nået kommer du dine Moinkballs tilbage i grillen så din bacon kan blive dejlig sprød. Samentidlig stiller du en Kop eller en skål (ildfast) med BBQ Sauce i grillen så den kan blive varmet op.
6. Når dine Moinkballs har nået en kernetemperatur på 50°C grader dypper du dem en efter en i din kop eller skål med BBQ Sauce.

Og lader dem trække yderlige 10 min. på grillen.



Og he får du så det færdige resultat.

Tips til Moink Balls:

Man kan lave de her Moinkballs i mange forskellige variationer. Man kan fylde dem med en lille terning smelte ost, gorgonzola ost, eller feta. Her er det kun fantasien der sætter grænsen. Det gøres ganske enkelt ved at man tager et stykke ost, former farsen udenom så det sidder godt tæt og der ikke er nogen huller. og så følger man opskriften igen.

TRAEGER