

Pig Shots - en fantastisk grillsnack

Pig Shots er den perfekte appetitvækker til en feriemiddag, eller blot en grill snack. Alle elsker en god forret, og når en forret inkluderer bacon, ja... så skal du hellere lave en dobbelt portion bare for at være helt sikker. Jeg kender ikke den rigtige oprindelse af "Pig Shots" som opskrift eller hvor de stammer fra. Jeg har søgt en del på internettet for at finde frem til et eller andet brugbart men det eneseste jeg fandt var mange fantastiske versioner af Pig Shots opskrifter.

Måske er Pig Shots bare en af disse BBQ-opskrifter, der er blevet en fælles betegnelse, som [Bacon Wrapped Jalapeno Poppers](#) eller [3-2-1 Ribs](#). Uanset hvor de kom fra, er jeg forelsket. Disse små banditter. De bliver fast inventar på min BBQ-Rejse hvertfald.

Pig Shots - en lækker grillsnack

til 2 portioner.

forberedelsestid ca. 10min. tilberedningstid: ca. 30min.



Ingredienser til Pig Shots

Ingredienser Til Pig Shots:

- 3 Grill pølser "har brugt Sønderjysk Ringrider
- Bacon i skiver
- 1 pak Buko Pikant ost
- 1 pak Buko Naturel
- 1 god håndfuld revet Mozzarella Ost
- 1 god håndfuld revet Cheddar Ost
- 3 spsk. revet Parmesan Ost
- 0,5 dl mørk øl- jeg har brugt en Brown Ale fra Jacobsen Bryggeri
- 2 spsk. [Pig Powder Pork Rub](#)

Pig Shots Fremgangsmåde:

Start din grill ved 170 grader ved indirekte varme. Jeg har benyttet mig af min [Traeger Ranger Træpillegrill](#) i denne opskrift.

i køkken

1. Vi starter med at komme alt ost i en rørskål og blender det lidt.



Ost til Bacon Shots

2. Derefter kommer du 2 spsk. [Pig Powder Pork Rub](#) i skålen og 0,5dl af din mørk øl. Resten kan du nyde imens dine Pigshots er på grillen. Nu skal det hele blendes godt til du har en jævn ostmasse ☐ .



Øl og [Pig Powder](#) til Bacon Shots

3. Kom nu din frisk blendet ostmasse i en fryse pose, og ligger den på køl. I den tid vi forbereder resten.
4. Skær nu dine Pølser i ca. 2cm store skiver.



Ringrider skåret i 2cm store stykker

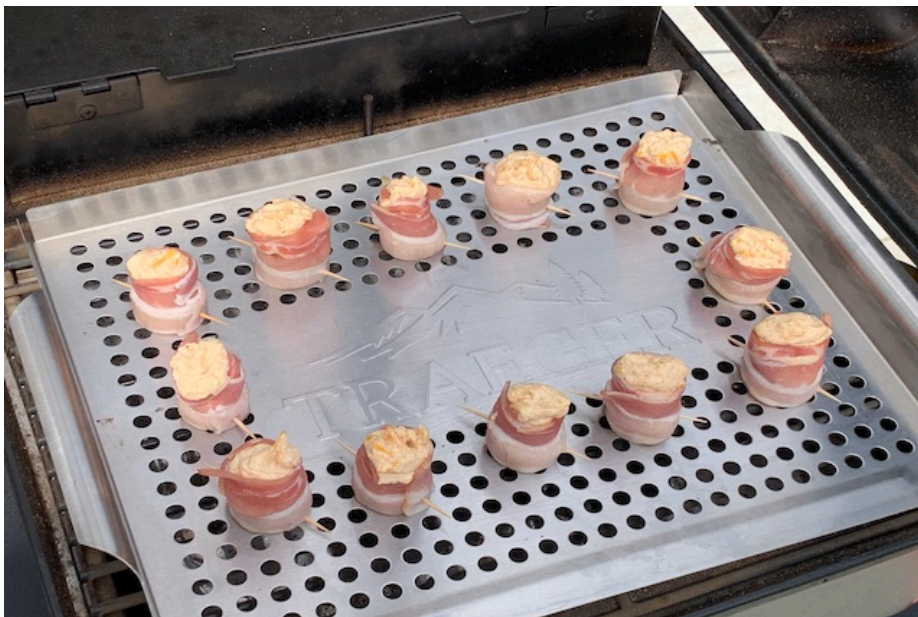
5. Slå en halv skive Bacon om pølsen og fikser den med en tandstik. Du gentager det til du ikke har mere pølestykker eller Baconskiver.
6. Nu er det på tid til at komme den hjemmerørt ostemasse fra køleskab ind i mellem din Baconskiver. Hertil klipper du et lille hul i enden af din Frysepose. Så den fungerer som en sprøjtepose. Hvis du har nogle af din Ostemasse tilovers efter alle Pigshots er forberedt kan den også bruges som fyld til bagekartofler. Det smager fantastisk.
7. Når alle dine Bacon shots er lavet er de klar til at komme i grillen.



De færdige Pig Shots inden de skal på grillen

ved Grillen

1. Nu skal dine Bacon shots ind i grillen. Jeg har stillet dem på en [grillbakke fra Traeger*](#) Det gør det nogle nemmer når de skal tages ud igen og de står også lidt mer fast end hvis man stiller dem direkte på risten.



Pig Shots på Traeger Grillbakke

2. Når skal grilles ved 170 grader og indirekte varme. Ved lukket låg efter

små 20 minutter ser du til dem. De er færdig når din Bacon har en fin gylden farve. Er de ikke helt i mål endnu så giver du dem lige 5-10 minutter yderlige.

Og så er der kun en ting tilbage og det er at nyde de her små banditer.



De færdig grillede Pig Shots

Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- [Danish BBQ - Pig Powder BBQ Rub](#)
- Traeger Ranger: [Homeshop.dk*](#)
- Traeger - Grillbakke: [Homeshop.dk*](#)
- Traeger - Kirsebære Træpiller: [Homeshop.dk*](#)
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk*](#)
- Njord Kokkekniv: [Ansø of Denmark*](#)
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk*](#)

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).