Pig Sticks – Fingerfood med Bacon og Cheddarost

PIg Sticks er en genial Fingerfood snack der indebær alt hvad en gang fantastisk fingerfood har behov for. Bacon, hakket fars, ost og selvfølig BBQ Sauce! I denne opskrift viser jeg dig hvordan du hurtigt og enkelt laver de her små spyd af hakket svine og kalvefars.

Pig Sticks en nem og hurtig finger food happening

Portioner:

4 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

max 35 min.

Ingredienser til Pig Sticks

- 800g Hakket Svine & Kalvefars
- 100g Revet Cheddar Ost
- ½ Snackpepper
- 1 mindre Løg
- Pig Powder BBQ Rub
- Greek Style Rub
- Bacon i Skiver
- Classic BBQ Sauce
- Akacie Sirup / Honning
- Taco Spyde

Fremgangsmåde sådan laver du de lækre Pig Sticks

I køkken

1. Start med at skylle din Snackpeber og befri denne af kernerne og strunk. Nu hakker du den i fine stykker.

2. Så hakker du dit løg også i fine stykker.
3. Derefter kommer du farsen i en skål tilføjer din hakkede løg og snackpeber. Efterfulgt af 100g revet cheddar ost og 1 spsk. PigPowder og en spsk. Greek Style.
4. Nu blender du det hele godt sammen til du får en fast masse.
5. Herefter laver du små kugler af farsblandingen jeg har valgt 85g det passer med 12 Pig Sticks.
6. Derefter ruller du de enkelte kugler ud til små pølser så de alle er næsten lige lange og bred.
7. Og slår dem ind i en skive Bacon.
8. Tilsidst får de alle en Taco Spyde så de er nemmer at håndtere sener på grillen.

Nu stiller du dem på køl imens du varmer din grill op. Hvis den ikke allerede er varm.

BBQ Sauce

Jeg har brugt min Classic BBQ Sauce og pimpet den med Akacie Sirup. Man kan også bruge alm. flydende honning eller lys sirup. Det bedste resultat får du dog

med Akacie Sirup. Den giver Saucen en fantastisk sødme.

Her er blandingsforhold 2 dele Classic BBQ Sauce og 1 del Akacie sirup.

Den resterende BBQ Sauce bruges som Dip ved bord.

Ved grillen

1. Find din støbejernsplade frem placere den på den ene side i grillen og start din Grill op ved 50/50 metoden og ved fuld blus. Det vil sige kun varme der hvor støbejernspladen er. Jeg har brugt min Napoleon Prestige Pro 500*
2. Når grillen har kørt de 15 til 20 minutter skruer du varmen lidt tilbage. Kommer lidt fedt på stegepladen og så er det bare med at komme i gang.
3. Du ligger dine PigSticks på stegepladen og vender dem alle 3 minutter til du har fået steget dem af helevejen rundt.

4. Tilsidst pensler du over 2 gange med et tynd lag af din pimpet BBQ Sauce. Og lader Dem lige ligge i yderlige få sekunder inden du vender dem. Det gentager du til saucen er karamelliseret hele vejen rundt om dine Pig Sticks.

Til mine Pig Sticks har jeg serveret varme TexMex ost overbagte Nacos pyntet med lidt syltet Jalapenos der blev varmet i grillen på samtiden med tilberedning af

de lækre PigSticks.

Pig Sticks med varme Nacos og BBQ Sauce som dip

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Danish BBQ – *Pig Powder BBQ Rub***
- **Danish BBQ – *Greeks Style BBQ Rub***
- **Danish BBQ – *Classic BBQ Sauce***
- **Napoleon Prestige Pro 500: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Stegeplade: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Pande 24cm – *Homeshop.dk****
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk****
- **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*.