



FRIKANDEL BURNT ENDS



Burnt ends bereid zoals je ook met buikspek of brisket zou doen, maar dan met frikandel. Simpel en lekker!

Ingrediënten

- 6 frikandellen
- Kruiden rub
- Bruine basterd suiker
- Saus naar keuze
- 100 gr roomboter
- Mosterd

Bereidingswijze

1. Bereid de BBQ voor, ongeveer 120 graden indirecte hitte. Smeer de frikandellen in met wat mosterd en rub ze.
2. Leg de blokjes rookhout in het vuur als de temperatuur is bereikt en de frikandellen op het rooster.
3. Haal na een uurtje de frikandellen er af en snij ze in 6 stukjes. Doe de stukjes in een aluminium bakje bestrooi ze met de suiker en verdeel de roomboter in een aantal kleine stukjes over de bak. Tenslotte een ruime hoeveelheid saus over de frikandellen.
4. Zet het bakje nog een 20 minuten terug op de bbq met gesloten deksel, dan is deze snel klaar.

Bierparing

Drink hier een kruidige tripel bij. Deze kleine smaakbommetjes kunnen goed samen met een bier dat goed staat, kruidig, alcohol.

BBQ en gereedschap

- BBQ met deksel
- Aluminium bakje
- 2 blokjes rookhout