

Ingrediënten voor 4 personen

Per mini porchetta drie dikke
buikspeklappen, ongeveer 1,5cm
dik Lemon pepper Zongedroogde
tomaat Tijm Basilicum Rozemarijn
Salie (of andere Italiaanse
kruiden) Citrus rookhout Prikkers
Slagerstouw

Tijd: > 2 uur
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Porchetta (mini) van de BBQ volgens recept van BBQ Helden

Leuk recept voor op de BBQ

Hulpmiddelen

BBQ

Bereidingswijze

Leg de speklappen een voor een op elkaar met daartussen een beetje
lemon pepper en de verse kruiden met wat stukjes zongedroogde
tomaat Prik het geheel met een stuk of vier prikkers vast Draai het
geheel op zijn kant en doe op de bovenkant een beetje lemon pepper,
wat verse kruiden en tomaat, klap het geheel dubbel en bind het met
vier stukjes touw mooi vast Bereid de bbq voor op 140gr indirect en leg
de porchetta op de Q en voeg wat citrus rookhout toe Na twee uur op
140gr zijn ze klaar. Ondertussen kun je nog een lekkere bruschetta met
tomaat maken om het geheel Italiaans compleet te maken met een
glaasje rosé.

