Pulled pork cheddar bacon bomb



Ingrediënten

4

- 640 g gehakt half om half
- 150 g pulled pork
- 60 g Bresc Marinade voor varkensvlees
- 40 g paneermeel
- 30 g Bresc Honing en tijm glaze
- 20 g Bresc Knoflook gehakt
- 15 g Bresc Chimichurri
- 12 st basilicumblaadjes
- 1 st ei
- 15 pl ontbijtspek
- 6 pl cheddar
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Chimichurri kruidenmix 450g



Honing en tijm glaze 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g



Marinade voor varkensvlees 1000g

Bereidingswijze

Leg de plakken cheddar naast elkaar in rijen op plasticfolie. Leg de basilicum blaadjes op de onderste helft van de cheddar. Leg hierop de pulled pork, maak nu een mooie rol met behulp van de folie en leg het geheel in de koeling voor 10 minuten. Leg de ontbijtspek dakpansgewijs in 2 rijen op plasticfolie. Meng het gehakt met ei, knoflook, chimichurri, marinade en paneermeel breng op smaak met zout en peper. Verdeel de gehaktmassa gelijkmatig op de onderste plakken van het ontbijtspek. Haal de rol pulled pork uit de koeling, verwijder de folie en leg de rol nu op het onderste gedeelte van het gehakt. Maak een rol met behulp van de folie en zorg ervoor dat het spek goed aansluit. Leg het geheel vervolgens een half uur in de koeling. Verwijder de folie en bak op 160 ˚C met een kern van 60 ˚C in circa 30 minuten. Smeer na ongeveer 20 minuten de bombe in met de glaze.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000