

## Recept:

## Dadels in spek

### Algemeen:

Alle Tuindorado Barbecue recepten zijn bedoeld voor een gesloten barbecue. Het gebruik van een starter en aanmaakblokjes zorgt er voor dat de kolen snel en gelijkmatig warm worden en veilig op de barbecue kunnen.

### Type barbecue:

Briketten, Gas, Electrisc (Dit product kan ook in de oven bereid worden)

### Aansteken Starter / Barbecue

ca 30 Minuten

### Vorbereiding product

5 - 10 minuten

### Bereiding

Indirect op briketten of direct op electrisc of gas op de laagste stand.

### Bereidingstijd op de barbecue

5 - 10 minuten, tussendoor een paar keer omrollen.



### Bereiding:

Dadels in de lengterichting opensnijden en de pit uit de dadels halen.

Dadels in ontbijtspek rollen

Dadels op de barbecue met gesloten deksel, om de 2 minuten omrollen zodat alle kanten gelijkmatig gebakken worden.

Na ca. 8 - 10 minuten zijn de dadels in spek klaar om op te eten, eet smakelijk!