

BBQ-kødboller med svampe

10 personer

INGREDIENSER:

1kg hakket oksekød, ca 15% fedt
200g Paradiso kryddersvampe
150g daggammelt brød eller rasp
150g løg
5 fed hvidløg
3 æg
Salt og peber
5 porrer
510ml Sweet Baby Ray's barbecuesauce

TILBEREDNING:

Det hakkede oksekød røres med salt. Svampe, brød, løg, hvidløg og æg køres på foodprocessor til næsten findelt. Svampemassen røres sammen med oksekødet og smages til med peber og eventuelt en smule ekstra salt. Pocher kødbollerne i 4-5 minutter og lad dem afkøle inden de sættes på spyd sammen med skiver af skyllet pore. Pensles med BBQ sauce og grilles til gennemvarm. Serveres med ekstra barbecuesauce

