

# BIG 35 PIG MOPS



150°  
INDIRECT



30  
MIN



60  
MIN



4  
PERS

Tijd voor een evergreen. Althans, dat gaat het worden. Iedereen vindt deze dingen stiekem geweldig, jij ook: de rookworst, culinair erfgoed waar we allemaal groot mee zijn geworden. Wat als we die nou eens niet in de andijvie stampen, maar die worst, onze worst, de hoofdrol geven die hij verdient? Vakkundig geregisseerd door 150 gr ontbijtspek? Ik kijk nu al uit naar de trailer.

## SUPPLIES

- 1 verse rookworst
- Ca. 12 dunne plakjes ontbijtspek
- 150 gr geraspte kaas
- 1 jalapeño peper
- 120 gr roomkaas
- BBQ-kruiden
- Ca. 12 blokjes pittige kaas
- 1 fijngesnipperde ui
- BBQ-saus

## TOOLS

- Cocktailprikkers
- Appel rookhout
- Smoke tube

## MAKE IT HAPPEN

### Prep

#### *Zo rollen wij*

Meng de roomkaas, geraspte kaas, gehakte jalapeño pepers en die glorieuze BBQ-kruiden tot een smakelijke mix. Pak de rookworst, zing een stukje 'circle of life' en snijd de rookworst in plakjes van ongeveer 1 cm dik. Rol elk stukje rookworst alsof je je hele leven niks anders hebt gedaan in een op maat gesneden stukje spek (lekker dik snijden). Het idee is dat je een soort kommetje maakt van het spek, zodat er nog wat in kan liggen. De bodem is het stukje worst. Borg deze heilige graal met een cocktailprikker. Leg behendig een blokje pittige kaas op de bodem, vul het af met de roomkaasmix en strooi er onbevungen wat gesnipperde ui overheen.

### How to cook

#### *Spoiler alert*

De ontknoping is tamelijk overzichtelijk: leg wat appelhout in de smoke tube of op de houtskool en gaar de Pig mops indirect in ongeveer een uur. Lak in het laatste kwartiertje de spek af met BBQ-saus voor een filmisch resultaat.

