

Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/>

Speklappen gegrild



Bereiden in: oven

Vorbereiding: 10 min.

Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 speklapjes
- 1 el. paprikapoeder
- 1 tl. kurkuma
- ½ tl. knoflookpoeder
- ½ tl. uienpoeder
- ½ tl. gedroogde peterselie
- peper en zout naar smaak

Voedingswaarde

- Energie 320 kcal
- Vet 28,2 g
- - waarvan verzadigd 10,7 g
- Koolhydraten 0 g
- - waarvan suikers 0 g
- vezels 0 g
- Eiwit 16,5 g
- Zout 0,16 g



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen

+31 (0)53 436 71 12

info@sameneenkoekopen.nl

www.sameneenkoekopen.nl

Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/uploads/images/recept/>

Speklappen gegrild

Bereiding

1

Legt u om te beginnen een bakplaat met daarop aluminiumfolie onder de grillplaat. Tijdens het grillen smelt het vet uit de speklappen en daardoor zullen ze gaan lekken.

2

Oven voorverwarmen op 220 °C

3

U mag alle kruiden mengen inclusief de zout en peper.

4

U heeft u een prachtige kruidenmelange waarmee u de speklappen in kunt smeren. Doe dit aan beide kanten.

5

Legt u de speklappen op de grillplaat boven in de oven.

6

Na 7 minuten de speklappen omdraaien.

7

Nog een keertje 7 minuten en ze zijn klaar.

Let wel; niet iedere oven is hetzelfde, dus houdt u het zelf ook even in de gaten.

Serveren

Met gebakken aardappeltjes en groenten van het seizoen.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten