




-  Bereiden in: oven
-  Voorbereiding: 10 min.
-  Bereiding: 20 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 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/images/new/logo-samen-een-koe-kopen.png>



Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

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