



Aziatische Speklappen

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 4 speklapjes,
- 2 el sojasaus,
- 1 el honing
- 1 el rijstazijn
- 1 tl sesamololie
- 1 tl gemberpoeder
- 1 tl chilivlokken (optioneel, voor wat pit)
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 rijpe mango, in blokjes
- ½ rode ui, fijngesneden
- 1 rode paprika, in dunne reepjes
- 1 handje verse koriander of munt, grof gehakt
- Sap van 1 limoen
- 1 el geroosterde sesamzaadjes

 Bereiden in: koekenpan / oven

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 0 min.



Aziatische Speklappen

Bereiding

- 1 **Marineren:** Meng de sojasaus, honing, rijstazijn, sesamolie, gemberpoeder, chilivlokken en knoflook in een kom. Leg de speklapjes erin en laat minimaal 15 minuten marineren.
- 2 **Bakken:** Verhit een droge koekenpan op middelhoog vuur en bak de speklapjes in ongeveer 8-10 minuten goudbruin en knapperig. Keer ze regelmatig en bestrijk ze tussendoor met de marinade.
- 3 **Mangosalade:** Meng ondertussen de mango, rode ui, paprika, koriander (of munt) en limoensap in een kom. Strooi er sesamzaadjes over.

Serveren

Serveren: Snijd de speklapjes in reepjes en serveer ze bovenop de frisse mangosalade. Een heerlijk contrast tussen krokant, hartig en friszoet – perfect voor een zomerse twist op de traditionele speklap!

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten