

Speklapjes met aardappelsalade

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 mooie speklapjes
- 800 gram vastkokende aardappels
- ½ komkommer
- 1 kleine rode ui
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels yoghurt of crème fraîche
- 1 theelepel mosterd
- Een scheutje azijn of citroensap
- Verse bieslook, peterselie of dille
- Peper en zout
- Eventueel wat radijsjes of augurkjes voor extra frisheid

 Bereiden in: koekenpan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 20 min.

Voedingswaarde

- Energie: ongeveer 650 kcal
- Eiwitten: ongeveer 24 gram
- Vet: ongeveer 45 gram
- Waarvan verzadigd vet: ongeveer 15 gram
- Koolhydraten: ongeveer 35 gram
- Suikers: ongeveer 4 gram
- Vezels: ongeveer 4 gram
- Zout: afhankelijk van kruiden en toegevoegd zout

Wist u dit

Speklapjes van varkens die veel buiten hebben gelopen, hebben vaak meer smaak en meer bite.

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Speklapjes met aardappelsalade

Bereiding

- 1 Kook de aardappels in de schil of geschild gaar en laat ze goed afkoelen. Snijd ze daarna in plakjes of blokjes.
- 2 Maak ondertussen een frisse dressing van mayonaise, yoghurt, mosterd, een scheutje azijn of citroensap, peper en zout.
- 3 Snijd de komkommer, rode ui en eventueel radijsjes of augurkjes fijn en meng dit samen met de aardappels en verse kruiden door de dressing.
- 4 Zet de salade even koel weg, zodat de smaken goed kunnen intrekken.
- 5 Bak de speklapjes rustig in een droge koekenpan. Door ze op middelhoog vuur de tijd te geven (18-20 min), worden ze mooi goudbruin en krokant. Draai ze regelmatig om en laat het vet langzaam uitsmelten. Zo krijgt u die heerlijke ouderwetse smaak en bite.
- 6 Serveer de krokante speklapjes met de frisse aardappelsalade en eventueel wat extra komkommer of groene salade erbij.

Kooktips

Haal de speklapjes een half uurtje voor het bakken uit de koelkast. Dan bakken ze gelijkmatiger. Bak ze niet op te hoog vuur. Rustig bakken geeft het mooiste resultaat: krokant van buiten en vol smaak van binnen. Wilt u het extra zomers maken? Serveer er gegrilde groenten, maiskolf of een frisse koolsalade bij. Ook koud zijn gebakken speklapjes lekker: in dunne reepjes door een salade of op een broodje met wat mosterdmayonaise.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten