

# Speklapjes met Oosterse twist

 Bereiden in: koekenpan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 4 mooie speklapjes
- 250 gram noedels, mie of rijstnoedels
- 1 komkommer
- 1 rode paprika
- 2 wortels
- 2 bosuitjes
- Handje taugé
- Verse koriander, munt of peterselie
- Eventueel sesamzaadjes of gehakte pinda's
- Voor de dressing
- Sap van 1 limoen
- 3 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel honing
- 1 eetlepel olie
- Klein beetje geraspte gember of knoflook
- Eventueel een snufje chilivlokken

## Voedingswaarde

- Energie: ongeveer 680 kcal
- Eiwitten: ongeveer 27 gram
- Vet: ongeveer 42 gram
- Waarvan verzadigd vet: ongeveer 14 gram
- Koolhydraten: ongeveer 48 gram
- Suikers: ongeveer 9 gram
- Vezels: ongeveer 5 gram
- Zout: ongeveer 2,2 gram, afhankelijk van de hoeveelheid sojasaus en toegevoegd zout

## Wist u dit

*Speklapjes zijn misschien eenvoudig, maar juist daarom*

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



# Speklapjes met Oosterse twist

## Bereiding

- 1 Kook de noedels volgens de verpakking, spoel ze koud af en laat ze goed uitlekken.
- 2 Snijd ondertussen de komkommer, paprika, wortel en bosui in dunne reepjes. Meng de groenten met de noedels, taugé en verse kruiden.
- 3 Maak een dressing van limoensap, sojasaus, honing, olie en eventueel wat gember, knoflook of chili.
- 4 Meng de dressing door de noedelsalade en laat deze even intrekken.
- 5 Bak de speklapjes rustig in een droge koekenpan op middelhoog vuur. Draai ze regelmatig om en geef ze de tijd, zodat het vet langzaam uitsmelt en de speklapjes mooi goudbruin en krokant worden.
- 6 Snijd de speklapjes daarna eventueel in reepjes en serveer ze bovenop de frisse noedelsalade. Strooi er wat sesamzaadjes of gehakte pinda's over voor extra crunch.

## Kooktips

Bak speklapjes altijd rustig. Te hoog vuur zorgt ervoor dat de buitenkant snel kleurt, maar het speklapje minder mooi krokant wordt. Wilt u extra veel smaak? Marineer de speklapjes vooraf met een beetje sojasaus, honing, knoflook en gember. Geen liefhebber van koriander? Gebruik dan peterselie, munt of bieslook. Ook lekker voor de barbecue: grill de speklapjes rustig en serveer ze daarna in dunne reepjes over de noedelsalade. Maak de salade gerust een paar uur van tevoren. Voeg de verse kruiden en eventuele pinda's pas vlak voor het serveren toe, dan blijft alles lekker fris en knapperig.

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)