

Speklapjes



Hoofdgerecht

Vlees

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 30 minuten

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 8 speklapjes
- 1 scheutje olijfolie ze om te bakken
- verse tijm + verse rozemarijn
- 3 tenen knoflook
- 1/2 dl olijfolie
- peper & zout

Bereidingswijze

1. Warm de oven voor op 180 graden.

2. Meng een halve deciliter olijfolie met de fijngesneden kruiden en knoflook.
3. Bak de lapjes op hoog vuur ongeveer 4 minuten in een beetje olijfolie bruin.
4. Smeer ze **daarna** goed in met de kruidenolie, plus zout en peper. Leg ze op het rooster in de oven en laat ze bij 180 graden in circa 20 minuten krokant uitbakken.

Tenslotte

Voor **Speklapjes van de grill** pers je 2 tenen knoflook boven een kommetje uit. Roer 2 el mosterd, 2 el bruine suiker, 1 tl tabasco en zout en peper naar smaak erdoor. Bestrijk de speklapjes aan beide kanten met dit mengsel. Laat dit ca. 30 minuten intrekken en de speklapjes tegelijkertijd op kamertemperatuur komen. Verwarm de grill voor op de hoogste stand. Bestrijk de speklapjes met 4 el vloeibare margarine en leg ze op het grillrooster. Schuif het grillrooster met de lekbak ca. 15 cm onder het hete grill-element. Rooster de speklapjes in ca. 8-10 minuten bruin en gaar. Keer de speklapjes regelmatig en bestrijk ze tussendoor eventueel met vloeibare margarine. Voor **Speklapjes van de grillpan** laat je de speklapjes op kamertemperatuur komen. Wrijf ze licht in met 1 el sambal en peper. Wrijf de grillpan in met olie en laat de pan heet worden. Grill de speklapjes rondom in ongeveer 8 minuten gaar en krokant. Besprenkel ze na circa 6 minuten met wat balsamicoazijn. Bestrooi ze na het grillen met zout. **Speklapjes 3 x bereid** is een Chinese methode om de speklapjes te bereiden. Leg de speklapjes in een pan met water zodat het onder staat. Breng aan de kook met de deksel op de pan en kook het vlees op laag vuur 30 minuten. Haal uit de pan en dep met keukenpapier droog. Snijd het vlees aan de randen in. Haal het vlees door 5 eetlepels sojasaus. Bewaar de saus. Verhit 3 dl olie in de wok. Schroeï het vlees in ca. 3 minuten dicht tot het goudbruin is. Haal het vlees uit de wok en laat afkoelen. Snijd het vlees in plakken van 1 cm dik. Meng door de bewaarde sojasaus met 2 theelepels suiker en 1 eetlepel rijstwijn of sherry. Snijdt 2 lente-uien en 2 plakjes gember in reepjes. Leg de plakjes vlees dakpansgewijs op een vuurvaste schaal of bord dat op het stoomrek van de wok past. Giet het bewaarde sojamengsel over het vlees en leg er de lente-uien en gember op. Breng water om te stomen aan de kook, zet de schaal met vlees op het stoomrek en stoom het gerecht in 30 minuten gaar. Voor een **Saté Babi** snijd je 500 gr speklapjes in blokjes. Roer 3 el ketjap manis en 4 teentjes knoflook, geperst door elkaar en schep om met de vleesblokjes. Breng op smaak met peper en zout en laat minstens 1 uur marineren. Rijg het vlees aan satéprikkers. Rooster de saté boven hete kolen of onder een grill. Verwarm voor de saus een halve pot pindakaas met 1 tl sambal oelek, 1 el ketjap manis, 2 el citroensap en zout naar smaak en roer met 1 of 2 dl melk of water tot een saus. Serveer de saté met saus. Tot slot **Speklapjes met gebakken groenten**. Laat 100 gr roomboter in een koekenpan bruin worden en leg de speklapjes erin. Bak ze aan beiden kanten in 10 minuten bruin, haal uit de pan en houdt warm. Was en snijd 1 bosje koriander en plet met een groot mes 20 gram korianderkorrels (ketoembar) (toko). Voeg beide aan de speklapjes toe. Breng op smaak met zout en peper. Maak 1 selderijknol schoon en snijd in plakken. Snipper 6 sjalotjes. Was 6 aardappelen en snijd ze doormidden. Smoor de groenten circa 15 minuten in de jus van de speklapjes in de gesloten pan tot ze beetgaar zijn. Serveer de speklapjes met de groenten en aardappelen.