

## Recept

---

### Rode bietjes met speklap

#### Benodigheden

- ✓ 4 el olijfolie
- ✓ 4 speklapjes
- ✓ +/- 1250gr. gekookte krieltjes
- ✓ 2 uien, in halve ringen
- ✓ 2 bos jonge rode bietjes
- ✓ 1 tl tijmblaadjes
- ✓ 2 el wittewijnazijn
- ✓ 2 el gembersiroop



#### Bereiding

Bietjes van het loof afsnijden, even grof wassen en vervolgens +/- 20-25 min. koken, de juiste gaarheid is bereikt als u er met een vork gemakkelijk in kunt prikken. Vervolgens kunt u eenvoudig de schil met de duim verwijderen tot de biet hiervan ontdaan is. Dan naar wens in blokjes of reepjes snijden. Verhit 2 el olie in een koekenpan. Bestrooi de speklappen aan beide zijden met peper en zout en bak ze in 15 min. goudbruin en gaar; keer regelmatig. Verhit ondertussen 2 el olie in een koekenpan en bak de krieltjes in 10-12 min. bruin en gaar. Neem de speklappen uit de pan en houd ze op een bord onder een deksel warm. Schenk het vet op 2 el na uit de pan. Fruit in de pan de ui 1 min. Schep de bietjes erdoor en bak nog 2-3 min. Voeg de azijn en de gembersiroop toe en verwarm nog 1-2 min. Breng op smaak met de tijm en peper en zout. Verdeel de speklappen en de krieltjes over 4 borden en schep de zoetzure bietjes erbij. Tip: Vervang de gembersiroop door honing voor een mildere zoete smaak.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 20 2011

**EET SMAKELIJK!**

