



Wentelteefjes met spek

met gebakken appel en veldsla



20-30min



2 personen

Het recept voor wentelteefjes is al zo oud als de weg naar Rome. Letterlijk, want de Oude Romeinen tekenden al een versie van dit gerecht op in een van hun kookboeken. Door de eeuwen heen bleven sneetjes (oud) brood, geweekt in room, gebakken in vet en geserveerd met suiker onveranderlijk populair. Vandaag met uitgebakken spek!

Wat je van ons krijgt

- 1 baguette ¹
- 1 citroen
- 2 eieren ³
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x gerookt spek
- 100g veldsla
- 1 appel
- 1 kuipje ahornsiroop

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- grote koekenpan
- garde
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 835kcal, vet 58.1g, koolhydraten 54.3g, eiwit 22.5g



1. Brood snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Snijd het **brood** in ca. 2cm dikke plakken.



2. Brood door beslag halen

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Klop de **eieren** los met ca. **2/3e van de crème fraîche** en breng het **eimengsel** op smaak met **citroenrasp** en peper en zout. Voeg evt. wat water toe. Doe het **eimengsel** in een ovenschaal en wentel de **sneetjes brood** erin. Zet ca. 10min opzij om in te laten trekken.



3. Spek bakken

Verdeel de **plakjes spek** over een bakplaat met bakpapier en bak 12-15min in de oven tot ze krokant zijn.



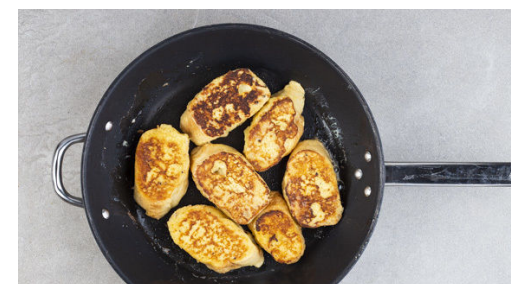
4. Dressing maken

Klop een **dressing** van de **rest van de crème fraîche**, **1 el citroensap** (of meer naar smaak), 1 el olijfolie en een snufje zout en suiker. Hussel de **veldsla** vlak voor het serveren om met de **dressing**.



5. Appel bakken

Snijd de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne partjes. Smelt 1 el boter in een kleine koekenpan op middelhoog vuur en bak de **appelpartjes** 2-3min. Voeg de **ahornsiroop** en **citroenrasp** naar wens toe.



6. Wentelteefjes bakken

Verhit een grote koekenpan met 1 el boter op middelhoog vuur en bak de **wentelteefjes** ca. 2min per kant tot ze goudbruin zijn. Serveer de **wentelteefjes** met de **appel**, het **spek** en de **salade**.