



## Pasen: 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 <sup>1</sup>
- 1 onbehandelde citroen
- 2 biologische eieren <sup>3</sup>
- 1 kuipje crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 pakje gerookt spek
- 50g veldsla
- 1 appel
- 1 kuipje ahornsiroop

## Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter <sup>7</sup>
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

## Kookgerei

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

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 800kcal, vet 56.4g, koolhydraten 53.9g, eiwit 21.1g



### 1. Brood snijden

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



### 2. Brood inweken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Klop de **eieren** los met ca.  $\frac{2}{3}$  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.



### 4. Dressing maken

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



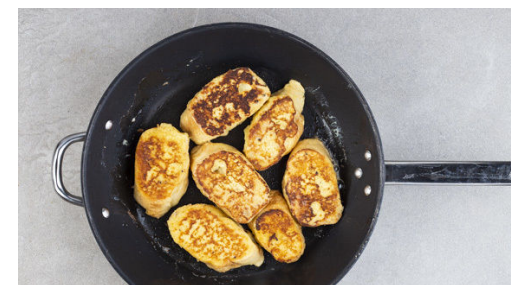
### 5. Appel bakken

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



### 3. Spek bakken

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



### 6. Wentelteefjes bakken

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