



Sticky speklapjes met sriracha

en spruitjes op zoete aardappelpuree



ca. 25min



2 personen

Sriracha is inmiddels een van de meest populaire hete sauzen in Amerika. Wij gebruiken 'm graag omdat deze saus in een mum van tijd een lekker pittige smaak geeft aan een gerecht. Vandaag gebruiken we 'm samen met zoete maple syrup om de speklapjes in te marinieren. Door de lapjes spek vervolgens te grillen in de pan, krijgen ze een heerlijk pittig en sticky laagje. Ideaal!

Wat je van ons krijgt

- 1 kuipje ahornsiroop
- 1 sachet srirachasaus
- 2 speklapjes
- 1 zoete aardappel
- 1x wortelschijfjes
- 1x spruitjes
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- boter of olie

Kookgerei

- aardappelstamper
- middelgrote kookpan
- grote grillpan of koekenpan
- grote koekenpan
- waterkoker
- vergiet
- maatbeker

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

Kooktip

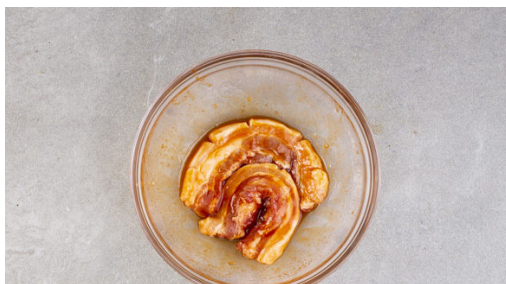
Je kunt de hazelnoten 2-3min in een droge, kleine koekenpan op middelhoog vuur roosteren. De noten krijgen hierdoor een intensere smaak.

Allergenen

noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 921kcal, vet 61.9g, koolhydraten 53.8g, eiwit 33.4g



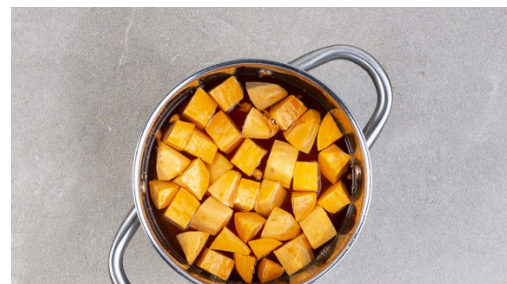
1. Vlees marineren

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Meng de **ahornsiroop** in een kom met de **srirachasaus**, 1el olijfolie en 1/8tl zout. Snijd de **speklapjes** doormidden en wrijf ze in met de **marinade**. Zet de **speklapjes** opzij voor stap 5.



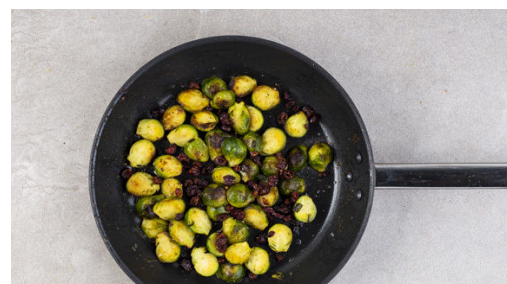
4. Vlees grillen

Breng 100ml water in een waterkoker aan de kook voor stap 5. Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **speklapjes** 4-5min per zijde tot ze goudbruin en krokant zijn. Hak de **cranberry's** grof. Hak de **hazelnoten** grof (zie kooktip, links).



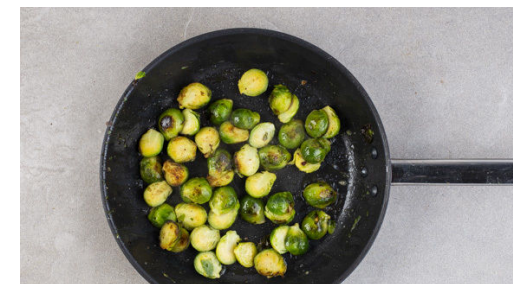
2. Puree voorbereiden

Schil en snijd de **zoete aardappel** in grove stukken. Doe ze met de **wortelschijfjes** en 1/2tl zout in een middelgrote kookpan en schenk genoeg gekookt water bij de **groenten** tot ze onderstaan. Kook de **groenten** in 12-15min beetgaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op en laat de **groenten** in een vergiet uitstomen.



5. Cranberry's toevoegen

Doe de **cranberry's** met het gekookte water bij de **spruitjes**. Stoof 3-4min tot het water is verdampt en de **spruiten** beetgaar zijn. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Spruiten bakken

Halveer de **spruitjes**. Verhit 1el olijfolie of smelt 1el boter in een grote koekenpan en voeg de **spruitjes** met 1/4tl zout toe. Roerbak de **spruitjes** in 7-8min op middelhoog-hoog vuur rondom goudbruin.



6. Puree afmaken

Doe de **groenten** terug in de kookpan en stamp ze tot een gladde **puree**. Voeg voor een extra smeuijge textuur een scheutje **kookwater** en/of boter toe. Proef en breng de **puree** op smaak met zout en peper. Serveer de **puree** met de **speklapjes** en **spruiten** en bestrooi met de **hazelnoten**.