



Wentelteefjes met ontbijtspek

en gebakken appel in ahornsiroop



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 ontbijtspek!

Wat je van ons krijgt

- 1 baguette ¹
- 1 citroen
- 2 eieren ³
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1x spekplakjes
- 1x 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 of staafmixer
- fijne 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 764kcal, vet 51.0g, koolhydraten 54.4g, eiwit 23.4g



1. Broodjes snijden

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



2. Brood door beslag halen

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



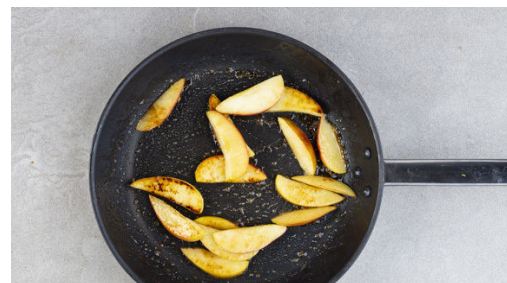
3. Spek bakken

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



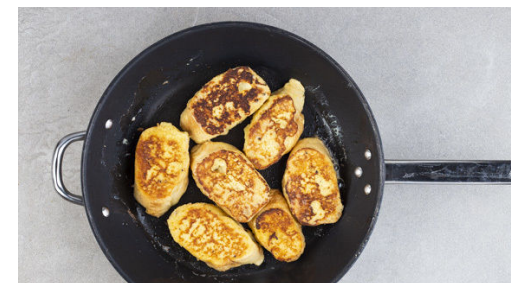
4. Dressing maken

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



5. Appels bakken

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in partjes. Smelt 1el boter in een kleine koekenpan en bak de **appel** 2-3min op matig vuur. Voeg de **ahornsiroop** en **citroenrasp naar wens** toe.



6. Wentelteefjes bakken

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