



Sticky speklapjes met sriracha

en spruitjes op zoete aardappelpuree



ca. 25min



2 personen

Sriracha is inmiddels een van de meest populaire hete sauzen. Wij gebruiken 'm graag omdat deze saus in een mum van tijd een lekker pittige smaak geeft aan een gerecht. Vandaag gebruiken we de saus in combinatie met zoete ahornsiroop om de speklapjes in te marinieren. Door het spek vervolgens in de pan te grillen, krijgen ze een heerlijk sticky laagje.

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 wortel
- 1 kuipje ahornsiroop
- 1 zakje sriracha
- 2 speklapjes
- 1x spruitjes
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 1 zakje gedroogde cranberry's

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- grillpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- vergiet

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

Kooktip

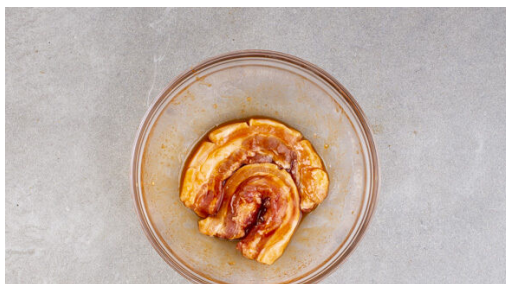
Rooster de hazelnoten een paar minuten in een droge koekenpan voor een extra diepe smaak.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 824kcal, vet 49.3g, koolhydraten 63.4g, eiwit 25.4g



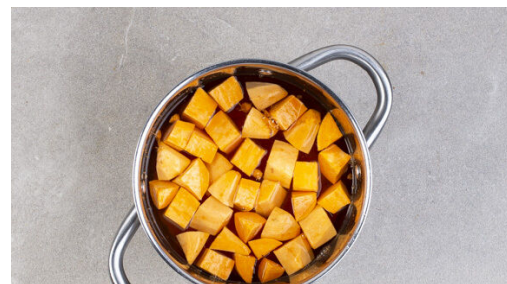
1. Vlees marineren

Kook genoeg zout water voor de **zoete aardappel** en **wortel** in een kleine kookpan. Meng de **ahornsiroop** met de **sriracha**, 1el olijfolie en een snuf zout. Wrijf de **speklapjes** in met de **marinade**.



4. Vlees grillen

Verhit een grillpan (of middelgrote koekenpan) op middelhoog vuur en braad de **speklapjes** in 4-5min per kant goudbruin en krokant. Hak de **hazelnoten** en **cranberry's** grof (**zie tip, links**).



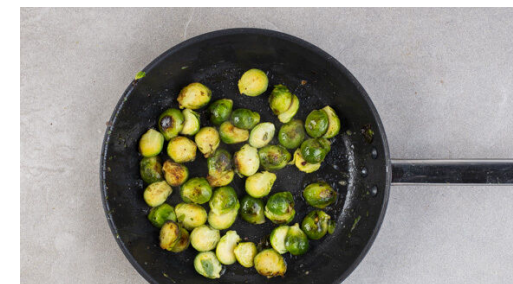
2. Groenten koken

Schil de **zoete aardappel** en schil of schrob de **wortel**. Snijd **beide** in grove stukken. Voeg toe aan het kokende water en kook de **groenten** in 12-15min gaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan, giet de **groenten** af en doe ze terug in de pan. Houd afgedekt warm.



5. Spruitjes afmaken

Voeg de **cranberry's** met 100ml water aan de **spruitjes** toe en stoof nog 3-4min, tot alle vloeistof verdampt is en de **spruitjes** beetgaar zijn. Proef of je nog een snufje zout en peper wil toevoegen.



3. Spruiten bakken

Halveer de **spruitjes**. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie of boter. Bak de **spruitjes** met een snuf zout in 7-8min rondom goudbruin.



6. Puree stampen

Stamp de **wortel** en **zoete aardappel** tot een gladde **puree**. Voeg daarbij wat **kookwater** toe voor extra smeuïgheid. Breng op smaak met zout en peper en voeg evt. een klontje boter toe. Serveer de **puree** met de **speklapjes** en **spruitjes** en bestrooi met de **hazelnoten**.