

Krokante spekkrul met appel-bieslook crème

Datum:	19-02-2025
Type gerecht:	Amuse
Samengesteld door:	Frans Winkelmolen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 8 plakjes buikspek
- 1,5 appel
- 70 ml crème fraîche
- bieslook
- honing

Bereidingswijze:

Spekkrul:

Verwann de oven tot 180 graden. Bak de plakjes buikspek 10-15 minutenop een bakplaat met bakpapier in de oven. Draai te spek tot een krul. Leg de spekkrul op keukenpapier/

Appel-bieslook crème:

Rasp de appel met schil. Snijd de bieslook fijn. Meng de appel rasp met de crème fraîche en de fijngesneden bieslook. Breng de crème op smaak. Schep de crème op een bord en steek de spekkrul in de crème. Druppel wat honing over de crème.