

Ingrediënten

- 125 gr spekreepjes
- 1 ui
- halve spitskool
- 1 el bruine suiker
- zout & peper
- 1/4 tl gerookte paprikapoeder
- scheutje ketjap manis (optioneel)



Recept

Bak de spekreepjes kanpperig in een goede anti-aanbak pan.

Snijd de uitjes fijn en spitskool in reepjes.

Haal de gebakken spekjes uit de pan, maar houd het vet van de spekjes in de pan.

Fruit de ui in de pan, voeg hierna de spitskool toe samen met de suiker, zout, peper en paprikapoeder.

Bak voor circa 7 minuten tot de spitskool zacht begint te worden.

Voeg de spekjes weer toe en voeg eventueel een scheutje ketjap manis toe.

Bron



<https://www.zelfmaak-ideetjes.nl/voeding/lekker-en-gezond-spitskool-met-krokante-spekjes/121733/>

Info Martine Lycke 16/03/2020

Spek bakken met knoflook en $\frac{1}{2}$ ui
+ $\frac{1}{2}$ spitskool
+ 1 el bruine suiker
+ $\frac{1}{4}$ tl paprika
+ scheutje sojasaus

Fotos

