

Krokant gebakken katenspek

Vorbereiding

Aantal personen:

Ingrediënten 25 pl Katenspek * Peper, uit de molen	Materialen; Bakplaat Bakpapier Rooster
Werkwijze; 1. Verwarm de oven voor op 140°C. 2. Bekleed een bakplaat met bakpapier. – Leg de spekplakken op de bakplaat. – Dek de spekplakken af met een nieuwe laag bakpapier. 3. Dek de bakplaat af met het rooster. 4. Bak de spek in de oven krokant. 5. Verwijder direct na het bakken het rooster en de bovenste laag bakpapier. – Haal het spek van de bakplaat.	Aanvullingen; Dan kunnen de spekplakken niet krom trekken.

Bron: