



Hapjes

Bloedworst met krokant spek en tomatenchutney

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 bloedworsten
8 plakjes ontbijtspek (gehalveerd)
1 klontje boter
2 eetlepels honing
groentenchips

Voor de tomatenchutney

4 tomaten (rijpe, in stukken)
1 pepertje (Spaans, ontpit en fijngesneden)
1 rode ui (fijngesneden)
100 gram bruine suiker
1 deciliter rode wijnazijn
1 eetlepel korianderzaad
1 eetlepel venkelzaad
1 eetlepel zwarte peper
1 steranijs

Bereidingswijze

Maak eerst de tomatenchutney. Doe hiervoor alle ingrediënten in een pan en laat 20 minuten inkoken.

Gril het spek krokant en bestrijk vervolgens met honing. Verwijder het vel van de bloedworst en snijd in plakjes van ± 1,5 cm dik. Bak deze in boter 7 minuten krokant aan beide kanten. Rijg stukjes bloedworst en spek aan spiesjes. Serveer met de chutney.

Geef er [groentenchips](#) bij.

Tip: Geen fan van groentenchips? Serveer er aardappelwedges bij!



Aanbevolen door

