



Bijgerechten

## **Spekfakkels**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

8 speklapjes (grote)

### **Voor de marinade**

1 eetlepel peterselie (fijngehakte)

1/2 theelepel cayennepeper

1 theelepel paprikapoeder

1 lookteentje (geperst)

olijfolie

peper

zout

### **Bereidingswijze**

Meng de ingrediënten voor de marinade. Kruid met peper en zout. Laat er de speklappen minstens 30 minuten in marineren.

Haal de speklappen uit de marinade en snij ze in de lengte in drie repen, maar snij ze net niet volledig door.

Rijg het vaste stuk aan een houten prikker en wikkel dan de drie reepjes als een spiraal en elk in een tegengestelde richting rond de prikker heen.

Rooster de spekfakkels in 5 minuten goudbruin en gaar op de barbecue. Keer regelmatig om.

### **Keukenbenodigdheden**

Satéprikkers

Barbecue

