



Hapjes
Bijgerechten

Gegrilde stengels met bacon en knoflook

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram bacon (in dunne plakjes)
2 takjes rozemarijn
2 lookteentjes
olijfolie
peper
zout

Voor het deeg:

175 milliliters melk (lauw)
42 gram gist (verse)
1/2 theelepel suiker
500 gram bloem
zout

Bereidingswijze

Zeef de bloem in een kom en maak in het midden een kuiltje. Strooi een snuf zout langs de randen van de bloem. Verbrokkel de gist in een beetje melk (4el per blokje). Voeg de suiker toe, roer los en laat 5 minuten rusten.

Giet het gistmengsel in het kuiltje en meng onder de bloem. Voeg de resterende melk toe en kneed tot een glad deeg. Vorm een bal van het deeg, dek af met een schone keukenhanddoek en laat 40 minuten rijzen

Rol het deeg uit tot een dikte van 4 mm en snij het in lange repen van 40 x 2 cm. Beleg elke reep met 2 sneetjes bacon en wikkel het spiraalvormig rond houten stokjes.

Hak de rozemarijn fijn en pers de look. Meng de look onder de rozemarijn, giet er een scheutje olijfolie bij en kruid met peper en zout. Roer goed. Besmeer er de spiesjes mee en grill ze in 10 à 15 minuten goudbruin op de barbecue. Draai ze regelmatig om.

Tips:

- Lekker met tzatziki.
- Laat de houten stokjes eerst 10 minuten weken in water. Zo verbranden ze niet op de barbecue.

Keukenbenodigdheden

Zeef

Barbecue

