



Overige

Bacon confituur

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram speklapjes (gesneden)
6 eetlepels balsamicoazijn
1 theelepel cayennepeper
10 eetlepels bruine suiker
1 ui (gesnipperd)
1 lookteentje

Bereidingswijze

Bak het spek aan in een pan zonder vetstof en laat het vet van het spek smelten. Giet het overtollige vet weg. Voeg de look en ui toe en stoof ze glazig, voeg vervolgens de bruine suiker toe en laat smelten. Blus het geheel met balsamico en kruid af met cayenne. Laat het geheel nog een 2-tal minuten inkoken tot het stroperig wordt.

Bewaartip:

in een glazen bokaal in de koelkast, 3 tot 4 dagen houdbaar.

Tip:

Bij hergebruik: schep de gewenste portie uit de bokaal en warm lichtjes op (max. 1x opwarmen).

