



Hapjes  
Bijgerechten  
Overige

## **Uiringen met spek**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

#### **Voor de ringen**

2 uien (witte, in ringen van 1 cm)  
1 theelepel paprikapoeder  
1 theelepel cayennepeper  
1 blik ananas  
20 speklapjes

#### **Voor de marinade**

2 eetlepels Luikse siroop  
60 milliliters agavesiroop  
2 eetlepels appelazijn  
120 milliliters ketchup

### **Bereidingswijze**

Meng alle ingrediënten voor de marinade en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat 30 minuten pruttelen.

Hol de uiringen uit. Leg op elke plak ananas 1 uiring van dezelfde grootte. Wikkel elke ring in met 4 plakjes spek. Zet vast met een houten prikker. Kruid met cayennepeper en paprikapoeder. Grill ze goudbruin en gaar op de barbecue. Keer regelmatig.

Besmeer de gebakken uiringen met de saus. Grill nog een tiental minuten verder.

**Tip:** Geen tijd? Gooi wat kant-en-klare spekfakkels op je barbecue!

### **Keukenbenodigdheden**

Cocktailprikkers

Barbecue  
Grillpan

