



Spiesje van sint- jakobsvruchten en spek



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

16 sint-jakobsvruchten
500 gram ontbijtspek (gerookt)
1 courgette
2 limoenen
arachideolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep de sint-jakobsvruchten goed droog en breng ze op smaak met peper en zout.
- 2.** Halveer de plakjes ontbijtspek. Wikkel elke sint-jakobsvrucht in een plakje ontbijtspek.
- 3.** Snij de courgette in dunne plakjes. Snij de limoen in partjes. Maak nu spiesjes met de in spek gewikkelde sint-jakobsvruchten, dubbelgevouwen plakjes courgette en partjes limoen.
- 4.** Verhit arachideolie in een pan en bak hierin de spiesjes aan beide kanten.