



Sint-jakobsnootjes in spek



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

- 4 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel bruine suiker
- 4 eetlepels sinaasappelsap (versgeperst)
- 12 sint-jakobsnootjes (coquilles)
- 6 plakjes ontbijtspek (gezouten, dunne plakjes)
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel sriracha (of een andere hot sauce)
- 1 eetlepel bieslook (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Meng de sojasaus met de bruine suiker en het sinaasappelsap in een schaal. Voeg de sint-jakobsnootjes toe en laat ze 30 minuten marineren. Haal ze uit de marinade en dep ze droog.
- 2.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 3.** Halveer elk plakje ontbijtspek en wikkel rond elke coquille een spekhelft. Zet vast met een tandenstoker.
- 4.** Bak vervolgens 12 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Meng de mayonaise met de sriracha.
- 6.** Serveer elke coquille apart met een toefje van de pikante mayonaise en werk af met de bieslook.