

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.**