



Speklapspies van de BBQ met Hela Kruiden Ketchup Curry

Ingrediënten voor 2 Personen

- 2 speklappen
- 1 el five spice kruiden
- 1 teentje knoflook
- 1 el sojasaus
- 1 el gembersiroop
- 1 potje Atjar Tjampoer
- 1 el sesamzaadjes
- 1 zak kroepoek
- 75 ml Hela Kruiden Ketchup Curry
- 4 barbecuespiesen
- barbecue of grillpan



Vorbereiding

1. Pers het teentje knoflook en meng met de sojasaus, gembersiroop, een eetlepel Hela Kruiden Ketchup Curry en five spice kruiden tot een marinade.
 2. Halveer de speklappen en smeer deze in met de marinade. Laat ongeveer 30 minuten in de koelkast staan totdat de smaken goed in het vlees zijn getrokken.
 3. Prik de speklappen op de barbecuespiesen.
 4. Zorg ervoor dat de barbecue goed heet is of verwarm de grillpan goed voor. Olie of boter is niet nodig.
 5. Bak de speklapspiesen in ongeveer 15 minuten gaar. Wil je extra knapperige speklapspiesen? Bak deze dan nog wat langer.
 6. Strooi de sesamzaadjes over de speklapspiesen heen.
 7. Serveer die spiesen met de Hela Kruiden Ketchup Curry, kroepoek en Atjar Tjampoer.
- Smakelijk!