

Speklapjes

Wat heb je nodig

2 speklapjes
1 theelepel speklapjeskruiden
20 gram boter



Leg de speklapjes op een bord.
Strooi de speklapjeskruiden over de speklapjes.
Het kan ook met peper, zout en een beetje kerriepoeder.



Doe de boter in een koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.



Laat de boter bruin worden.
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Leg de speklapjes in de koekenpan.
Bak de speklapjes 2 minuten.



Draai de speklapjes om met de vleestang.
Bak deze kant ook 2 minuten.



Bak de speklapjes in 25 minuten gaar.
De speklapjes regelmatig omdraaien.
