



## Varkensvlees



## Candy Bacon

Ingredienten voor :  
200gr ontbijtspek gesneden  
80 ml appelazijn  
100gr gele basterd suiker  
1 tl kaneel poeder

15-20 sateprikkers

Eventueel specerijen naar eigen  
smaak toevoegen

- Start de BBQ op, en verwarm voor tot 170°C.
- Meng de azijn met de suiker en kaneel.
- Leg de plakjes ontbijtspek op het rooster
- Na een minuut of tien worden beide zijden van speklapjes ingesmeerd met het azijn/suiker mengsel.
- Herhaal dit na 8-10 minuten en wacht weer 10 minuten. Prik ze op de sateprikker en smeer ze voor de laatste keer in. Laat ze dan nog 10 minuten liggen. Vervolgens van het rooster nemen. !! let op !! de gekarameliseerde suiker is HEET.
- Even laten afkoelen en dan lekker opsnoepen

Tip;

Leg de spek de eerste 10 minuten tussen 2 Green Forest grillmatjes om de spek mooi vlak te houden en om ze snel op het rooster van de BBQ te kunnen plaatsen.