

De Burgemeester

Buikspekterriner met 'Bak kut teh', gepofte paprikacompote en zilveruitjes

VOORBEREIDING (zie de video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden.
3. Bak de buikspek aan beide kanten goudbruin in een beetje olie.
4. Zet de buikspek 5 minuten in de oven.
5. Verwarm de 'bak kut teh', de paprikacompote en de zilveruitjes in pannetjes. (Mag eventueel ook in de magnetron in kopjes) Het gaat erom dat alles warm wordt.
6. Verwarm de diepe borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Spreid een laag paprikacompote over de buikspek.
2. Leg daar zilveruitjes op.
3. Plaats de buikspek in het diepe bord.
4. Verdeel wat daikoncress over de buikspek met de paprikacompote en de zilveruitjes.
5. Maak af met de 'Bak kut teh'.



De Burgemeester



Buikspek



Bak kut teh



Daikoncress



Zilveruitjes



Gepofte paprika
compote