

## Zomers eetplezier

Spek , sla en tomaat ... als je deze drie ingrediënten bakt heb je een supersnelle heerlijk brunch of avondmaal waar je vast je vingers van zult aflikken. Een stukje ciabatta of Frans brood hierbij en het feest kan beginnen.

### Ingrediënt voor 2 personen:

- 2 grote tomaten ( gehalveerde kerstomaten mag ook natuurlijk)
- 3 kroppen little jam (kleine gekropte Romeinse sla met gekrulde blaadjes)  
of andere kleine compacte sla
- 100 gr ontbijtspek (eventueel niet al te klein versneden)
- Olijfolie, peper en zout

### Bereiding:

- Verhit 1 eetlepel olie in een grote braadpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur. Leg het spek erin en bak op aan beide kanten tot het knapperig is als je dit wilt. Haal uit de pan en houd warm.
- Snij intussen de sla in de lengte in 4 en snij de tomaten in dikke plakken en zwier alles de braadpan in. Voeg indien nodig nog wat olie bij. Bak een 4-tal minuten tot de sla is geslonken en gebruid en de tomaten zacht zijn en gekleurd. Kruid met peper en wat zout. Keer regelmatig om en voeg op het einde het spek opnieuw bij voor een 30-tal seconden om het opnieuw op te warmen.
- Dien meteen op met wat brood om in het heerlijk sap te doppen.

Een gekoeld biertje hierbij smaakt heerlijk.

Laat het jullie smaken!

Jullie hobbykok  
Thierry

Indien vragen op reacties mogen jullie mij steeds mailen op [thierry.dewallef@skynet.be](mailto:thierry.dewallef@skynet.be)

