



SURINAAMSE ZOET-ZURE SPEKLAPKES

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Suriname

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 2 uur marineren + 15 minuten bereiden

Ingrediënten:

- **4 speklapjes**

Ingrediënten: marinade

- **2 tenen knoflook, zeer gesneden**
- **15 gram gember, zeer fijn gesneden**
- **½ tl five spices poeder**
- **½ tl witte peperpoeder**
- **snufje zout**

Ingrediënten: saus

- **15 gram gember, zeer fijn gesneden**
- **2 tenen knoflook, zeer gesneden**
- **1 fijn gesneden sjalot**
- **1 bouillonblokje**
- **½ tl five spices poeder**
- **½ el suiker**
- **2 el donkere sojasaus**
- **1 el tappelciderazijn**
- **150 - 200 ml water**
- **3 el zonnebloemolie**

Bereiding:

- In Suriname is men gewend om het varkensvlees eerst te wassen met citroenwater of azijn. Dat doen wij dan ook. Dep daarna het vlees goed droog.
- Snij elke speklap in 3 delen. Wrijf de speklapjes goed in met de ingrediënten voor de marinade. Gebruik niet te veel zout. Laat het vlees minimaal 2 uur marineren, maar een hele nacht zou helemaal fantastisch zijn.
- Verhit een koekenpan en bak de speklapjes zonder olie op middelhoog vuur aan beide kanten mooi knapperig. Haal ze uit de pan en zet even opzij.
- Voeg 3 eetlepels olie toe aan dezelfde koekenpan en fruit de knoflook, sjalot, gember, bouillonblokje en five spices tot alles lekker begint te geuren.
- Voeg de sojasaus, suiker, azijn en het water toe. Laat de saus even een paar minuten pruttelen, zodat alle smaken goed gecombineerd worden.
- Voeg de speklapjes weer toe aan de saus en laat ze ongeveer 2 minuten mee sudderen.
- Dien de speklapjes zo heet mogelijk op met witte rijst en gewokte verse groenten, zoals broccoli, wortel en/of taugé.

Nyan Switi!

06-10-2025