

## 16. Tauge–spek rolletjes



Een zeer eenvoudig maar lekker gerecht. Leuk ter variatie als snack of bij de Hollandse 'koude schotel'.

### **Ingrediënten**

8 plakken katenspek

Rucola sla

Tauge (mooie, dikke exemplaren)

### **Bereiding**

Leg een plak katenspek verticaal op een bord of het aanrechtblad. Pak wat taugé en wat rucola sla. Leg dit netjes recht aan de bovenzijde van de katenspek en wikkel de groenten als het ware in de katenspek totdat je een mooi rolletje over houdt (een soort van 'wrap'). Doe dit ook met de overige plakken katenspek, rucola en tauge.

Leg de rolletjes naast elkaar in een ovenschaal/magnetronschaaltje. Bedek het schaalje af met magnetronfolie. Verwarm dit op ongeveer 850 wat, gedurende 3 minuten om een heerlijk gerecht op tafel te zetten. Je zult merken dat het vet van de katenspek ervoor zorgt dat de taugedeeg wat zachter wordt. Het kan zowel koud als warm worden gegeten.

Tip: je kunt de rolletjes ook aanbakken voor meer stevigheid.