**Speklapjes met honingjus op gestoofde zuurkool**

Nodig voor 4 personen:

3 eetlepels arachideolie

1 ui (in ringen)

500 gram wijnzuurkool (uitgelekt)

500 gram zuurkool naturel (uitgelekt)

500 gram magere speklapjes

200 milliliter kookroom

2 eetlepels honing

1 eetlepel verse tijm of 1 theelepel gedroogde tijm

Bereiding:

Verhit 2 eetlepels olie en fruit hierin de uiringen. Voeg de zuurkool toe en bak deze 2 minuten mee.

Bestrooi de speklapjes met zout en peper. Giet de room bij de zuurkool en stoof zachtjes 15 minuten.

Verhit in een andere pan de rest van de olie en bak hierin de speklapjes in 10 minuten goudbruin en krokant. Schep het vlees uit de pan en houd het even warm.

Giet een scheutje water bij het bakvet en voeg de honing en tijm toe. Roer tot een jus.

Schep een bedje zuurkool op warme borden. Leg het spek erop en sprenkel de jus erover. Lekker met gekookte aardappelen of aardappelpuree.