KRAKERIGE SPEK MENGELSLAAI

KRAKERIGE SPEK MENGELSLAAI
500 g spek met vetrandjie sodat dit lekker uitbraai, maar nie te hard nie.
1 klein soet pynappel, opgesny
½ Engelse komkommer, in ringe gesny
250 g ferm zz2 rosa babatamaties, gehalveer (myne was groter en is in drie dele gesny)
4 sprietuie (spring onions), opgesny
Ina Paarman Garlic Pepper
sout na smaak (pasop vir te veel, die spek bevat genoeg sout)

Meng die slaaibestanddele in ‘n medium slaaibak.
Braai spek, dreineer vet en meng met slaai.
Geniet saam met lekker vars broodrolletjies met botter.
Nota: Moenie die slaai lank laat staan nie, die sappe van die tamatie ensovoorts, sal die spek pap maak.
Bedien dadelik.
Resep en Foto: Christelle van Rooyen