



Kapucijners met spek en uien

Stevige kapucijners geserveerd met gebakken spek, uien, augurk en piccalilly. Een eiwitrijke, traditionele Nederlandse peulvruchtenschotel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Klassiekers

Ingrediënten

800 g kapucijners (uit blik of pot), uitgelekt
150 g magere spekreepjes
2 uien, gesnipperd
2 augurken, in plakjes
4 el piccalilly
zout en peper
1 el fijngehakte peterselie

Bereidingswijze

1. Bak de spekreepjes in een droge pan uit tot ze knapperig zijn (5 min).
2. Voeg de uien toe en fruit ze glazig mee (4 min).
3. Warm de uitgelekte kapucijners voorzichtig mee op laag vuur (5 min) zonder ze te pletten.
4. Breng op smaak met peper en zo nodig wat zout.
5. Schep de kapucijners op borden en verdeel het spek en de uien erover.
6. Serveer met de plakjes augurk, een lepel piccalilly en wat peterselie erover.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)