



## Stegt flaesk met peterseliesaus

*Het Deense nationale gerecht: krokant gebakken plakken buikspek met een romige peterseliesaus en gekookte aardappelen. Stevig en troostend.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Klassiekers

### Ingrediënten

800 g buikspek in dikke plakken  
Zout  
Voor de saus:  
40 g boter  
40 g bloem  
500 ml melk  
1 flinke bussel platte peterselie, fijngehakt  
Peper en nootmuskaat  
800 g aardappelen

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 220 graden. Leg de plakken buikspek op een rooster boven een bakplaat, bestrooi met zout.
2. Bak het spek 25 minuten tot het goudbruin en heel krokant is; draai halverwege om.
3. Kook ondertussen de aardappelen gaar in gezouten water.
4. Voor de saus: smelt de boter, roer de bloem erdoor en laat 1 minuut garen. Giet er al kloppend de melk bij en laat zachtjes indikken.
5. Roer de gehakte peterselie door de saus en kruid met peper en nootmuskaat.
6. Serveer het krokante spek met de aardappelen en overgiet royaal met de peterseliesaus.

---

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