

Ingrediënten

750 g roggemeel 250 g
tarwebloem 200 g margarine 500
g gele basterdsuiker 1 theelepel
zout 3 eieren 350 g (ontbijt)spek
in kleine plakjes of reepjes 300 g
droge (Drentse) worst in dunne
plakjes eventueel een eetlepel
gemalen anijszaad

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Spekkedikken

Geurige traditie met modern wafelijzer. Een spekkedik is een gerecht voor Oud en Nieuw, net als olieballen. Vroeger rook elke boerenkeuken op oudejaarsdag naar spekkedikken. Het beslag heeft een grijzige kleur en het ruikt een beetje zuur. Dat is typerend voor het roggemeel dat erin verwerkt is. Eigenlijk ziet het er helemaal niet zo lekker uit, maar zodra het licht sissend op het hete wafelijzer ligt, komt er een heerlijke geur vrij: zoet en hartig tegelijk. Het is de geur van echte ouderwetse spekkedikken, een soort kleine pannenkoekjes met dunne plakjes spek en harde worst erin. Ze worden echter niet in een koekenpan gebakken, maar in een wafelijzer. Deze specialiteit wordt vooral in de Veenkoloniën gegeten. Denk eraan dat het beslag een nacht moet staan!

Hulpmiddelen

Elektrisch wafelijzer

Vorbereiding

Smelt de basterdsuiker in een halve liter heet water tot een zoete siroop. Smelt de boter, maar voorkom dat hij bruin wordt. Roer de gesmolten boter door het suikerwater. Voeg vervolgens meel, zout en eieren en eventueel anijszaad toe en roer alles tot een lobbige beslag. Dek de kom af en laat het geheel een nacht staan op een koele plek. De volgende dag is het beslag dik geworden. Voeg naar eigen inzicht water bij voor een werkbaar beslag. Het beslag moet wel iets dikker zijn dan gewoon pannenkoekbeslag.

Bereidingswijze

Laat een elektrisch wafelijzer flink heet worden. Let op: een ijzer voor dikke Belgische wafels is niet geschikt, het moet een zogenoemd hoorntjesijzer zijn. Vet het ijzer eventueel eerst in met een stukje vet spek. Leg een hoopje beslag op het hete ijzer, doe er een plakje spek en twee plakjes worst op, knijp het ijzer dicht en laat de spekdik in ongeveer een halve minuut gaar worden. De spekdik wordt niet knapperig, maar blijft slap.

