

# Croque focaccia met traag gegaard gelakt buikspek, blauwe geitenkaas en Granny Smith appeltjes

**4 personen**

**20 à 30 minuten**

Heb jij ons traag gegaard gelakt buikspek al eens uitgeprobeerd? Een echte smaakbom! De zoete smaak van de lak gaat heel mooi samen met blauwschimmelkaas, die op zijn beurt weer geweldig combineert met frizure Granny Smith appeltjes. Verder vullen we de focaccia met gegrilde gele courgette, honingtomaatjes, rucola en frisse Griekse yoghurt! Een stevige hap!



## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 500 gram traag gegaard gelakt buikspek
- een 200 gram honingtomaatjes
- 1 grote focaccia, of een 150 gram focaccia per persoon
- Landana geitenkaas blue, 6 schellen
- ½ Granny Smith appel
- sap van een halve limoen
- 1 gele courgette
- 1 rode ui
- 50 gram rucola
- een 150 gram Griekse yoghurt
- zonnebloemolie
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

*Je kan dit recept perfect op de barbecue maken, maar een grillpan gaat natuurlijk ook!*

1. Stook je barbecue of Ofyr heet, we gaan rechtstreeks boven de hete kolen grillen. Zorg ook voor een indirecte zone, dus bijvoorbeeld de helft van je bbq gevuld met kolen en de andere helft leeg.
2. Neem een kommetje, en snij de honingtomaatjes in 4. Schil de halve Granny Smith appel en snij in kleine blokjes. Doe samen met de gesneden tomaatjes en het sap van een halve limoen in het kommetje en meng goed. Zet in de koelkast.
3. Snij de rode ui in ringen en zet opzij.

4. Snij de gele courgette in de lengte in dunne repen. Leg ze in een schaaltje of op een bord en bestrijk ze met een dun laagje zonnebloemolie. Kruid met peper en zout.
5. Grill de courgette reepjes op de rooster, ze mogen gerust wat 'grill marks' krijgen.
6. Leg de gegrilde courgette reepjes in een vuurvast schaaltje en zet op een minder heet stuk van je barbecue.
7. Grill het gelakt buikspek boven de hete kolen. Denk eraan: de lak kan heel snel gaan karameliseren! Dit geeft een heel lekkere smaak, maar kan ook snel gaan verbranden, blijf er dus goed bij en draai regelmatig om.
8. Zijn alle stukjes buikspek gegrild, dan leg je ook deze in een vuurvast schaaltje boven een wat minder hete zone. Leg nu op elk stukje buikspek een lapje blauwe geitenkaas. Zo kan deze rustig smelten.
9. Snij de focaccia in 4 stukken en snij elk stuk open. Grill nu de binnenkanten kort aan.
10. Bestrijk de binnenkanten met een laagje Griekse yoghurt, en dan gaan we beginnen met 'opbouwen'.
11. Leg als eerste wat van het tomaat/appel mengsel op elke onderkant, hierboven komen wat rucolablaadjes.
12. Daarop leg je het buikspek met de gesmolten kaas. Daarbovenop komen wat gegrilde courgette reepjes.
13. Als laatste wat rode ui ringen en dan sluiten we het broodje met de bovenkant.
14. Leg de gevulde focaccia's nu even boven de indirecte zone van je barbecue of Ofyr, let er natuurlijk op dat de onderkanten niet verbanden!

**Smakelijk!**