

*ingezonden door Tineke*



**ingrediënten** (voor 4 personen)

- 2 struiken andijvie (800 gram)
- zout
- peper
- nootmuskaat
- 16 plakjes ontbijtspek
- houten cocktailprikkers

**Bereiden**

Van de andijvie lelijke blaadjes verwijderen. Struiken andijvie in het geheel wassen. Andijvie met aanhangend water in een pan doen. Op matig vuur ca. 5 minuten laten slinken. Struiken omscheppen en nog eens 5 min. laten koken. Andijvie uit de pan nemen en in vergiet laten uitlekken. Harde nerven verwijderen. Struiken naast elkaar plat op het aanrecht leggen. Stronken ca. 5 cm afsnijden. Met een pannenkoekmes de andijvie platslaan. Andijvie plakken bestrooien met zout, peper en nootmuskaat.

In de lengte elke andijvie plak in 8 repen snijden. Repen oprollen, beginnen bij de top. Elke andijvie rol stevig in een plakje spek wikkelen en vastzetten met een prikker.

Grill voorverwarmen. Andijvie rolletjes in een platte ovenschaal leggen. In het midden van de oven ca. 4 minuten grillen. Rolletjes keren en daarna nog 4 minuten grillen. Vervolgens uit de oven nemen en cocktailprikkers verwijderen.

Over 4 borden verdelen.

Lekker bij karbonades en aardappelpuree.