**Varkenslapje. Snel, makkelijk en budget.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Bakboter, varkensvlees kruiden.

**Ingrediënten:**

500 gram Varkenslapjes

2 EL (16 g) varkensvlees kruiden per 500 gram

**Tip**: Lekker met groenten en gebakken of gekookte aardappel. En voor je kleintje uiteraard appelmoes bij de het varkenslapje.

**Bereiding:**

1. Wrijf de varkenslapjes in met de kruiden.
2. Voeg een scheut bakboter in de bakpan en bak de varkenslapjes ca. 3 min per kant goed aan op middelhoog vuur totdat ze gaar zijn.

**Let op:**  Snijd voor je kleintje het lapje in hele kleine stukjes.