**Spek­bal­le­tjes met ap­pel­stroop­dip**



**Ingrediënten:**

* 350 g Zweedse (gehaktballetjes (12 stuks))
* 12 plakjes ontbijtspek
* 1 citroen (schoongeboend)
* 1 appel (bijv. Rubens)
* 2 el appelstroop
* 2 el verse platte peterselie (fijngehakt)
* gemalen chilipeper

**Bereiden:**

1. Verwarm de oven voor op 175 °C. Wikkel om elk gehaktballetje een plakje spek. Leg de balletjes in de braadslede. Braad de balletjes in het midden van de oven in ca. 15 min. gaar.
2. Rasp de gele schil dun van de citroen. Pers de vrucht uit. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in heel kleine stukjes, druppel er wat citroensap over.
3. Schep de appelstroop in een schaaltje en meng er de stukjes appel, geraspte citroenschil, koriander en naar smaak zout en chilipeper door.
4. Leg de balletjes elk in een serveerlepel en schep er een klein beetje appeldip naast.