

Drentse Speckdikk'n

Een Spekkedik, Spekdik of Spekdikken is een soort kleine pannenkoek van roggemeel met een paar plakjes droge metworst en spek, dit werd rond Nieuwjaar gegeten.

Het verhaal

Een gerecht uit de veenkoloniën maar ook in Groningen en net over de grens in Duitsland, maakte men "Spekdikk'n". Als traditie werd in sommige Spekdikken een stukje schoenzool of katoen meegebakken in plaats van spek. Wie hierin beet was voor het lapje gehouden. In vroeger eeuwen werden wafels gebakken door een gietijzeren wafelijzer te vullen met een dun laagje beslag. De wafelijzer werd dan boven een open vuur gehouden om het beslag gaar te laten worden.

Het beslag werd doorgaans door de vrouwen gemaakt, maar de Spekdikken werden voornamelijk door de mannen gebakken. De wafelijzers van toen waren vrij zwaar en er was heel wat spierkracht voor nodig om ze in het vuur te houden.

Toen de elektrisch wafelijzer op de markt kwam gingen ook vrouwen Spekdikken bakken.

Ingrediënten

- 250 gram roggemeel
- 250 gram tarwebloem
- 500 ml. melk of water
- 20 gram verse gist of 7 gram gedroogde gist
- ± 300 gram ontbijtspek/katenspek (in reepjes)
- ± 300 gram Drentse droge metworsten (in dunne plakjes)
- (room)boter
- bruine basterdsuiker
- zout
- stroop

Bereidingswijze

- Smelt de boter (kamertemperatuur);
- Los de gist en de suiker in lauw water op;
- Voeg daarna een halve liter melk of water toe en roer alles tot een mooie beslag;
- Voeg daarna de meel, gist, zout en eieren toe;
- Laat het 1 uur rijzen (afgedekt met een vochtige doek op een warme plaats);
- Laat het spek op een laag vuur uitbakken en daarna afkoelen;
- Laat een knijpijzer of elektrisch wafelijzer flink heet worden;
- Vet het ijzer eventueel eerst in met een stukje vet spek;
- Leg een volle dessertlepel beslag op het hete ijzer;
- Leg er een reepje spek en twee plakjes metworst erop (in het midden);
- Knijp het ijzer dicht en laat de spekdik mooi goudbruin worden.

Serveertip

- Serveer de bruine basterdsuiker en de stroop er apart bij.