



Wintersalade met snijbonen, doperwtten en spek

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 200 g snijbonen, in schuine reepjes
- 🍅 150 g spinazie
- 🍅 125 g spekjes
- 🍅 Klein bosje munt, enkel de blaadjes
- 🍅 100 g doperwtjes, vers of uit de diepvries

voor de dressing

- 🍅 1 tl zeezout
- 🍅 1 tl zwarte peperkorrels
- 🍅 ½ teentje knoflook
- 🍅 1 tl Dijon mosterd
- 🍅 1 el rode wijnazijn
- 🍅 5 el extra vergine olijfolie

MATERIAAL: koekenpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de snijbonen en doperwtjes kort in een pan met water en een snuf zout.
2. De snijboontjes en erwtjes hoeven niet heel zacht te zijn.
3. Als het rauwe er maar af is.
4. Een minuut of 2-3 is dus voldoende.
5. Giet af en laat uitlekken.
6. Bak de spekjes in een droge koekenpan uit tot ze knapperig zijn.
7. Schep op een bord met een velletje keukenpapier en laat uitlekken.
8. Maak nu de vinaigrette.
9. Wrijf het zeezout met de zwarte peperkorrels fijn in een vijzel, tot de twee helemaal gemengd zijn.
10. Doe de knoflook erbij en wrijf alles tot een pasta.
11. Voeg nu de rode wijnazijn en mosterd toe.
12. Meng weer goed.
13. Schep nu de egale pasta in een kom en klop er met een garde 5 eetlepels olijfolie door.
14. Leg de spinazie op een schaal, daarover de snijboontjes en doperwtjes en eindig met de spekjes.
15. Hussel even goed en garneer met de blaadjes munt.
16. Serveer de salade met de vinaigrette.

TIP: Deze salade is lekker als lunch of bijgerecht. Voeg wat krieltjes en een eitje toe en je hebt een goed vullende maaltijdsalade.



Recept: lovemysalad.com