



Zomersalade met vijgen, artisjokharten en tuinerwten

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 65g spekreepjes
- 🍅 75 g tuinbonen
- 🍅 2 verse vijgen
- 🍅 4 artisjokharten (uit pot of blik, afgegoten)
- 🍅 ½ krop Salanova groene eikenbladsla

voor de dressing

- 🍅 1½ el extra vergine olijfolie
- 🍅 ½ el rode wijnazijn
- 🍅 ½ tl mosterd
- 🍅 ½ tl honing

MATERIAAL: koekenpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een koekenpan en bak de spekreepjes in ca. 8 min. knapperig en krokant.
2. Doe ondertussen de tuinerwten in een kom en schenk er ruim kokend water over en laat staan tot gebruik.
3. Neem de spekreepjes uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.
4. Bewaar het bakvet voor de dressing.
5. Snijd de vijgen in 4 parten.
6. Snijd de artisjokharten in parten.
7. Verdeel de slablaadjes over een schaal en verdeel de uitgelekte tuinerwten, vijgen en artisjokharten erover.
8. Klop een dressing van de olijfolie, azijn, mosterd en honing.
9. Breng op smaak met 1 eetlepel bakvet en peper en sprenkel over de salade.
10. Bestrooi met de spekreepjes.

TIP: De salade is ook lekker met stukjes appel of partjes rijpe perzik.



Recept: lovemysalad.com