



ZOMERSALADE

Zomersalade met kriel, andijvie, ei & pancetta

2 personen

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 500 g krieltjes
- 🍳 2 middelgrote eieren
- 🍖 40 g pancetta
- 🧄 1 rode ui
- 🌿 10 g verse platte peterselie
- 🥒 1 el mayonaise
- 🥛 1½ el milde yoghurt
- 🍅 50 g kappertjes
- 🫒 120 g zwarte olijven in plakjes
- 🌿 250 g gesneden andijvie

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Halveer de krieltjes, snijd de grote exemplaren in kwarten.
2. Kook de krieltjes samen met de eieren in water met zout 8 min.
3. Giet af en verdeel de krieltjes over een schaal.
4. Laat de eieren schrikken onder koud stromend water, pel en snijd in partjes.
5. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en bak de pancetta in 4 min. knapperig.
6. Keer halverwege.
7. Neem het spek uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
8. Laat het bakvet in de pan.
9. Snipper ondertussen de uien.
10. Fruit de ui 3 min. in het achtergebleven bakvet.
11. Snijd de peterselie fijn.
12. Meng met de mayonaise en yoghurt tot een dressing.
13. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
14. Laat de kappertjes en olijven uitlekken.
15. Meng de krieltjes, ui, kappertjes, olijven en andijvie met de dressing in een schaal.
16. Verdeel het ei erover en verkruimel de pancetta erboven.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)