



Sperziebonensalade met tomaat, olijven, ei en spekjes

2 PERSONEN - hoofdgerecht

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 100 g gerookte spekreepjes
- 🍳 2 middelgrote eieren
- 🍳 400 g diepvries sperziebonen
- 🍳 250 g cherrytomaten
- 🍳 50 g groene olijven zonder pit
- 🍳 2 el milde olijfolie
- 🍳 1 el natuurazijn
- 🍳 ½ el mosterd

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een koekenpan zonder olie of boter op middelhoog vuur en bak hierin de spekjes in 8-10 minuten knapperig.
2. Laat uitlekken op keukenpapier.
3. Kook ondertussen de eieren in 8 minuten hard.
4. Laat schrikken onder koud stromend water, pel en snijd in grove stukken.
5. Kook de sperziebonen in 5 minuten beetgaar.
6. Halveer de cherrytomaten en olijven.
7. Klop de olie met de azijn en mosterd tot een dressing.
8. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
9. Meng de sperziebonen met de olijven, tomaten, spekjes en dressing.
10. Verdeel het ei erover en breng op smaak met peper en eventueel zout.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

