



B Luike aardappelsalade

2 personen

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 500 g krieltjes met schil
- 400 g sperziebonen, koelvers
- 6 eieren
- 2 sjalotjes
- 200 g spekreepjes
- 3 el olijfolie extra vierge
- 2 tl mosterd
- 2 tl honing
- 1 el azijn

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kook de krieltjes in 12 minuten in ruim kokend water gaar.
2. Voeg na 5 minuten de sperziebonen toe aan de krieltjes en kook 7 minuten mee.
3. Giet af en doe terug in de pan.
4. Kook intussen de eieren in 8 minuten hard, laat schrikken onder koud stromend water, pel en halveer ze.
5. Snipper de sjalotten.
6. Verhit een droge koekenpan en bak de spekreepjes in 10 minuten al omscheppend knapperig.
7. Voeg de laatste 3 minuten de sjalot toe en bak mee.
8. Klop intussen de olijfolie, mosterd, honing en azijn tot een dressing.
9. Breng op smaak met peper.
10. Schep de spekreepjes met sjalot en de dressing door krieltjes en sperziebonen.
11. Verdeel over een schaal, leg het ei erop en serveer lauwwarm of koud.

TIP: Aardappelsalade kun je na het afkoelen 2 dagen in de koelkast bewaren, in een goed afgesloten bak

BRON: AI

