



Hoofdgerechten

Waterkerssalade met kerstomaten en spek

Voor 2 personen.

Ingrediënten

50 gram amandelen (geroosterd)
100 gram ontbijtspek
2 eetlepels olijfolie
1 ciabatta
100 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
1 bosje waterkers
peper
zout

Voor de dressing

4 eetlepels zonnebloemolie
1 eetlepel witte wijnazijn
1 sjalot (fijngesneden)

Bereidingswijze

Roer de zonnebloemolie, witte wijnazijn en de sjalot tot een vinaigrette. Breng op smaak met peper en zout.

Was de waterkers, schud hem droog en verwijder de langste steeltjes van de blaadjes.

Bak het spek krokant op een matig vuur. Snij intussen het broodje in blokjes van $\pm$ 2 cm. Bak na het spek in dezelfde pan blokjes ciabatta krokant in wat olijfolie.

Meng de vinaigrette onder de waterkers. Verdeel over de borden en bestrooi met de halve tomaatjes, croutons, amandelen en het spek.

