



Hoofdgerechten

Luikse salade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

6 aardappelen (vastkokende)
2 eetlepels peterselie (gehakt)
120 gram spruitjes
1 lente-uitje
2 augurkjes
4 gerookt spek
4 eieren
olijfolie
peper
zout

Voor de dressing

100 gram zure room
50 gram mayonaise
1/2 limoen (het sap)
20 gram mosterd
1 currypoeder (mespuntje)

Bereidingswijze

Snij de aardappelen in kleine blokjes en kook ze beetgaar. Laat ze daarna afkoelen. Snij de spruitjes fijn en kook ze al dente in gezouten water. Verfris ze vervolgens meteen in ijswater.

Meng de mayonaise met de zure room, de mosterd, het currypoeder en het sap van een halve limoen tot een homogene massa. Snij de lente-ui fijn en voeg hem toe aan de aardappelen en spruitjes-mengeling. Snij ook de augurken in blokjes en meng ze er onder.

Meng een beetje van de dressing onder de groenten, kruid goed af en doe er wat peterselie bij.

Leg de plakjes spek tussen boterpapier op een ovenplaat. Zet er een andere ovenplaat bovenop en bak 10 tot 12 minuten in de oven op 170°C tot ze goudbruin zijn.

Bak de spiegeleieren en steek ze uit met een ring. Werk af met enkele spruitblaadjes die je eerst geblancheerd hebt in gezouten kokend water gedurende 30 seconden en daarna direct verfrist in ijswater. Breng op smaak met een beetje peper, zout en olijfolie.

Tip:

Rauwe spruitjes, het lijkt misschien raar. Maar ongekookt zijn ze super crunchy en komt hun smaak perfect tot z'n recht.

Keukenbenodigdheden

Oven

