



Bijgerechten

Overige

Eiersalade met bacon & truffel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

6 eieren
1 eetlepel bieslook (gesnipperd)
2 theelepels currypoeder
2 theelepels truffelolie
4 eetlepels mayonaise
150 gram ontbijtspek
1 ui (klein)
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de eieren hard, in ongeveer 8 minuutjes. Laat ze even afkoelen onder koud stromend water en pel ze vervolgens.

Bak het ontbijtspek op een middelmatig vuur helemaal uit. Laat uitlekken op keukenpapier en afkoelen tot ze lekker knapperig zijn. Het is essentieel dat al het vet uit de spek is gebakken.

Snipper de bieslook en de ui fijn. Pel de eieren en prak ze met een vork tot middelgrote stukjes.

Verkruimel het gebakken spek en meng het met onder de eiersalade. Proef en breng op smaak met peper en zout.

