



Hoofdgerechten

Luikse salade op authentieke wijze

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram sperzieboontjes (gekuist)
400 gram aardappelen (met schil)
2 sjalotten (fijngesnipperd)
200 gram gerookte spekblokjes
1 eetlepel graanmosterd
1 theelepel dragonazijn
2 eieren (hardgekookt)
1 eetlepel maïsolie
peterselie (fijngesnipperd)
peper
zout

Bereidingswijze

Snijd de aardappels overlangs doormidden en kook ze gaar in licht gezouten water.

Kook de sperziebonen gaar gedurende 5 minuten, giet ze af en laat ze schrikken onder koud stromend water zodat ze hun kleur behouden.

Bak de spekreepjes en sjalotten in een klontje boter tot het spek krokant is.

Meng de graanmosterd, dragonazijn en maïsolie tot een homogene vinaigrette en breng op smaak met peper en zout.

Meng alle ingrediënten met de vinaigrette onder mekaar.

Pel de eieren en snijd ze in partjes. Dresseer ze over de salade. Werk de salade af met peterselie.

