



Andijviesalade met bacondressing en ei en geroosterde krieltjes



20-30min



2 personen

Andijvie is wellicht niet de meest voor de hand liggende keuze in een salade, maar geloof ons, het werkt. De lichtbittere andijvie is een mooie tegenhanger voor de zoete appel en frisse selderij. En vergeet die heerlijke bacon-honingdressing niet, die je op het laatst door de salade schept. Gekookt eitje erop en knapperig geroosterde krieltjes erbij en klaar ben je.

Wat je van ons krijgt

- 2 eieren ³
- 1 netje krieltjes
- 1 zakje rundvleeskruiden
- 25g walnoten ¹⁵
- 1x spekreepjes
- 1 sjalotje
- 1 krop andijvie
- 1 appel
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 20g verse kruidenmix: platte peterselie & selderijblad ⁹

Wat je thuis nodig hebt

- honing
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

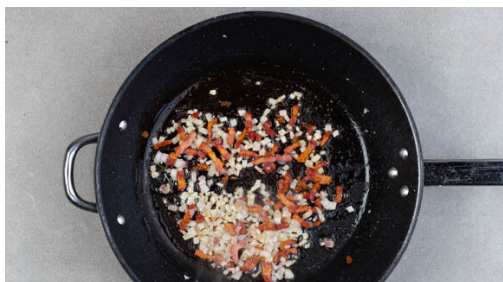
Voedingswaarde per portie

calorieën 755kcal, vet 46.7g, koolhydraten 63.4g, eiwit 20.6g



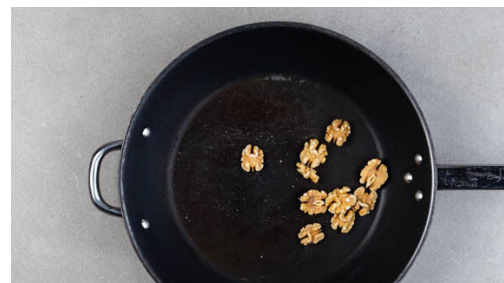
1. Krieltjes roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Breng genoeg water voor de **eieren** aan de kook in een kleine kookpan. Verdeel de **krieltjes** over een bakplaat met bakpapier en hussel ze om met 1el plantaardige olie, de **rundvleeskruiden** en een snuf zout en peper. Schuif de bakplaat in de (nog voorverwarmende) oven en rooster de **krieltjes** in 22-25min goudbruin en gaar.



4. Spekreepjes bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **spekreepjes** toe en bak ze in ca. 7min knapperig. Pel en hak het **sjalotje** fijn, voeg toe aan de pan en bak 1-2min mee.



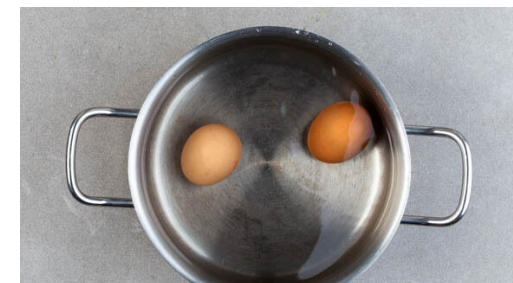
2. Walnoten roosteren

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **walnoten** 1-2min. Schep uit de pan en laat afkoelen.



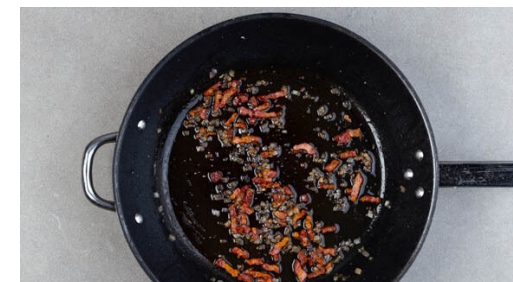
5. Salade voorbereiden

Snijd de **helft van de andijvie** in stukjes (je hebt de **rest** niet nodig). Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Snijd de **bleekselderij** in schijfjes. Hak de **selderijblaadjes** en de **peterselie incl. steeltjes** grof en meng met de **andijvie, appel, bleekselderij** en **walnoten**.



3. Eieren koken

Voeg de **eieren** toe zodra het water kookt. Kook ze ca. 6min voor een zachte dooier en ca. 8min voor een harde dooier. Giet de **eieren** af, spoel ze om met koud water en pel ze.



6. Bacondressing maken

Neem de koekenpan van het vuur en voeg 1el plantaardige olie, 3tl azijn, 2tl honing en een snuf zout en peper toe. Meng goed en breng de **sous** verder op smaak met meer honing of azijn. Meng met de **andijviesalade**. Snijd de **eieren** doormidden. Verdeel de **krieltjes** en **salade** over de borden en top met de **eieren**.