



BBQ-special: Luikse salade met ei

met spekjes en truffelolie



30-40min



2 personen

Mosselen, stoofvlees en frieten, witloof met hesp en kaas, allemaal bekende Belgische gerechten. Kende je echter de Luikse salade al? Daar is dit fijne recept van vandaag op geïnspireerd. De bekende combinatie van krieltjes, sperziebonen, spekjes en ei krijgt een extra boost aan smaak, want jij voegt er truffelolie aan toe. Dat geeft deze salade een net iets andere twist, heerlijk voor elke dag!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 1x sperziebonen
- 2 eieren³
- 1 rode ui
- 1x spekreepjes
- 1 witte kool
- 10g verse kervel
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- kleine kookpan
- grote koekenpan
- zeef of vergiet

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

Kooktip

Of giet de eieren af en spoel ze af onder de koude kraan. Zet opzij zodat ze verder kunnen afkoelen.

Allergenen

eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 565kcal, vet 26.6g, koolhydraten 55.8g, eiwit 20.1g



1. Krieltjes koken

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **krieltjes**. Snijd de **krieltjes incl. schil** doormidden of in vieren. Snijd grotere **krieltjes** in vieren. Voeg ze toe aan het kokende water en kook ze in ca. 15-20min gaar.



4. Spekjes & groenten bakken

Verhit een droge grote koekenpan op medium tot hoog vuur en bak de **spekreepjes** 2-3min. Snijd ondertussen de **helft van de witte kool** in dunne reepjes. De **rest van de kool** heb je niet nodig voor dit recept. Voeg de **koolreepjes** en **ui** toe en bak 5-6min mee, tot de **groenten** zacht zijn.



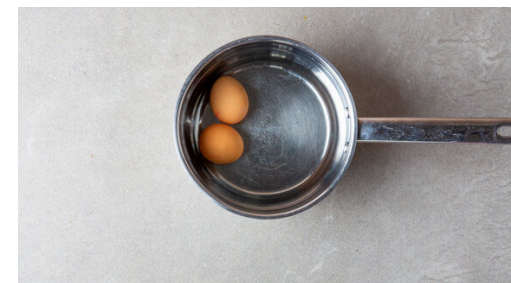
2. Sperziebonen meekoken

Dop de **sperziebonen**, snijd ze doormidden en voeg ze in de laatste 5-6min van de kooktijd toe aan de **krieltjes**, en kook ze tot ze beetgaar zijn. Kook ze 1-2min langer voor zachtere **bonen**. Giet de **krieltjes** en **bonen** af in een zeef en vang het **kookwater** op in een kleine kookpan.



5. Salade mengen

Hak de **kervel** zonder hardere steeltjes grof. Meng **1tl truffelolie** met 1el olijfolie, 1el azijn en een flinke snuf zout en peper. Meng de **gekookte krieltjes**, de **sperziebonen** en de **kervel** met de **dressing**. Schep de **spekreepjes** en **witte kool** erdoor en breng de **salade** op smaak met zout en peper naar wens.



3. Eieren koken

Breng het opgevangen **kookwater** opnieuw aan de kook. Leg de **eieren** voorzichtig in het kokende water en kook ze ca. 6min voor een **zachte dooier**. Kook ze ca. 2min langer voor een **hardere dooier**. Giet de **eieren** af en laat schrikken met koud water. Halveer, pel en snijd de **ui** in fijne reepjes.



6. Afmaken en serveren

Pel de **eieren** en halveer ze. Verdeel de **salade** over borden en leg er een gekookt **ei** bovenop. Besprenkel naar wens met **meer truffelolie**.