



Luikse salade met bacon en ei

verfijnd met truffelolie



30-40min



2 personen

Mosselen, stoofvlees en frieten; beide 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
- 250g sperziebonen
- 2 biologische eieren ¹
- 1 rode ui
- 1 pakje spekblokjes
- 200g wittekoolreepjes
- 10g verse dragon
- 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.

Allergenen

eieren (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 581kcal, vet 31.4g, koolhydraten 50.5g, 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 15-20min gaar.



4. Spekjes en groente bakken

Verhit een grote droge koekenpan op medium tot hoog vuur en bak de **spekblokjes** 2-3min. Voeg de **wittekoolreepjes** en **ui** toe en bak 5-6min mee, tot de **groente** zacht is.



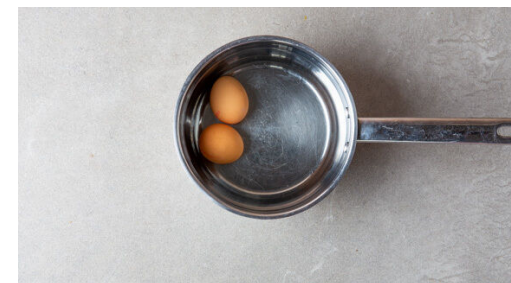
2. Sperziebonen meekoken

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. **Tip:** 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

Pluk de **helft van de dragon** van de steeltjes en hak grof. Klop een **dressing** van **1tl truffelolie**, 1el olijfolie, 1el azijn en een flinke snuf peper en zout. Meng de **gekookte krieltjes**, de **sperziebonen** en de **gehakte dragon** met de **dressing**. Schep de **spekblokjes** en **witte kool** erdoor en breng de **salade** op smaak met peper en zout 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 2min langer voor een **hardere dooier**. Giet de **eieren** af en laat schrikken met koud water. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne 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**.