



Luikse salade

met spekjes, kool 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 lading aan smaak, want jij voegt er truffelolie aan toe. Dat geeft deze salade een net iets andere twist!

Wat je van ons krijgt

- 500g krieltjes
- 2 eieren³
- 1 rode ui
- 1x sperziebonen
- 1x spekjes
- 1x witte koolreepjes
- 10g verse kervel
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- kleine kookpan
- waterkoker
- middelgrote kookpan

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 671kcal, vet 39.7g, koolhydraten 50.8g, eiwit 23.0g



1. Krieltjes koken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Schrob de **krieltjes** goed schoon en halveer ze. Snijd grotere **krieltjes** in vieren. Doe de **krieltjes** met 1tl zout in een middelgrote kookpan en schenk er net zoveel gekookt water bij tot ze net onderstaan. Breng aan de kook en kook de **krieltjes** in ca. 15min gaar. Giet af.



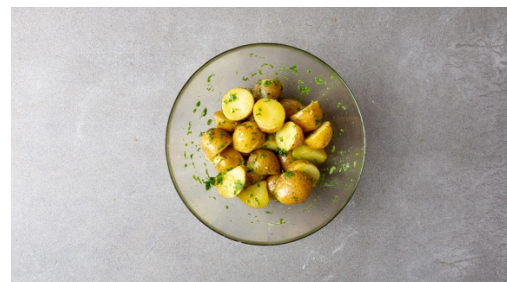
4. Spekjes bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** 2-3min tot ze hun vet beginnen los te laten. Doe de **koolreepjes** en **ui** erbij en bak 5-6min mee. Voeg de **ui** later toe als je van een sterkere uiensmaak houdt.



2. Eieren koken

Schenk de rest van het gekookte water in een kleine kookpan en breng het opnieuw aan de kook. Laat de **eieren** voorzichtig in het water glijden. Kook de **eieren** 5-6min voor een *zachte dooieren* 7-8min voor een *harde dooier*. Giet af en laat de **eieren** schrikken in een kom koud water (**zie tip, links**). Pel, halveer en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



5. Krieltjes kruiden

Hak de **kervel** zonder hardere steeltjes grof. Meng **1el truffelolie** in een grote kom met 1el olijfolie, 1-2el azijn (bij voorkeur rode wijn- of sherryazijn), 1/4tl zout en peper naar smaak. Doe de **krieltjes** en **kervel** erbij en schep om.



3. Sperziebonen koken

Breng opnieuw water in de waterkoker aan de kook. Dop de **sperziebonen** en halveer ze. Doe het gekookte water in de gebruikte, kleine kookpan en voeg een snuf zout toe. Kook de **sperziebonen** in 5-6min beetgaar. Kook ze 1-2min langer voor een minder stevige beet.



6. Salade maken

Pel de **eieren**. Doe de **sperziebonen** en **spek-koolmix** in de kom met **krieltjes** en hussel om. Proef en breng de **salade** op smaak met peper en zout. Schep de **salade** op en leg er een **ei** bovenop. Snijd het **ei** doormidden zodat het **eigeel** eruit loopt. Besprenkel met **meer truffelolie** naar wens.