



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 wittekoolreepjes
- 10g verse kervel
- 1 flesje truffelolie

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- kleine kookpan
- waterkoker
- middelgrote kookpan
- 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 635kcal, vet 33.9g, koolhydraten 58.0g, eiwit 21.9g



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.



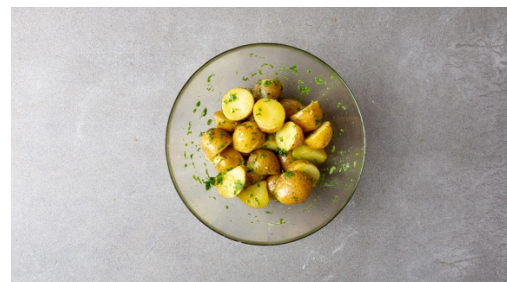
4. Spekjes bakken

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. Sperziebonen meekoken

Dop en halveer de **sperziebonen**. Kook ze de laatste 5-6min met de **krieltjes** mee (of kook ze 7-8min mee als je ze iets gaarder wil). Giet af en laat in een vergiet uitstomen.



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 rodewijn- of sherryazijn), 1/4tl zout en peper naar smaak. Doe de **krieltjes** en **sperziebonen** met de **kervel** erbij en schep om.



3. 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 dooier* 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.



6. Salade maken

Pel de **eieren** en snijd ze doormidden. Doe de **spek-koolmix** in de kom met **krieltjes** en hussel om. Proef en breng de **salade** op smaak met peper en zout. Serveer de **salade** met de **eieren** bovenop. Besprenkel met **meer truffelolie** naar wens.