

# **LUIKSE SALADE**

## **INGREDIENTEN** voor 2 personen

500 gr aardappelen – Nicola  
200 gr gezouten spekblokjes  
400 gr prinsesseboontjes  
1 st sjalot  
1 st tomaat (eventueel)  
peper en zout



## **VINAIGRETTE**

2 el mosterd (eventueel half/half graanmosterd)  
1 el honing  
5 cl wijnazijn  
1 dl olie  
peterselie – peper en zout

## **BEREIDINGSWIJZE:**

Schil de aardappels, snijd in blokjes en kook in gezouten water.

Giet de aardappelen af en laat drogen. Kook de boontjes 2min in gezouten water tot beetgaar

Bak het spek op middelhoog vuur.  
Haal het uit de pan en laat wat uitlekken.  
Bak in dezelfde ruime pan de aardappelen.  
Doe er de gesnipperde sjalot (of ui) bij.  
Bak ze mooi bruin.  
Doe er dan de spekblokjes en de boontjes terug bij.  
Warm alles nog eens goed door.

Meng 1el graanmosterd en 1el gewone mosterd.  
Voeg 1el honing toe.  
Voeg 5cl azijn en 10cl koolzaadolie toe.  
Kruid af met peper en zout.  
Voeg een handvol fijngesneden bladpeterselie toe en meng.

## **EVENTUEEL:**

Snijd 1 coeur de boeuf tomaat in plakjes. Kruid met peper en zout.  
Je kan er ook een stukje kip of zelfs vis bij bakken.

Serveer de salade. Werk af met de vinaigrette en peterselie.