

MARLEY SPOON



Luikse salade

met spekjes, kool en truffelolie



30-40min



Voor 3-4 personen

Mosselen, stoofvles 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

- 1kg krieltjes
- 4 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
- waterkoker
- middelgrote kookpan
- grote 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 671.0kcal, vet 39.7g, eiwit 22.1g, koolhydraten 48.2g



1. Krieltjes koken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Schrob de **krieltjes** goed schoon en snijd ze doormidden. Snijd grotere **krieltjes** in vieren. Doe de **krieltjes** met een flinke snuf zout in een grote kookpan en overgiet ze met het gekookte water tot ze net onderstaan. Breng aan de kook en kook de **krieltjes** in ca. 15min gaar. Giet af.



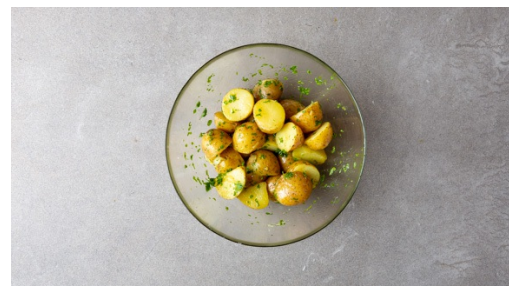
4. Spekjes bakken

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 middelgrote kookpan en breng het opnieuw aan de kook. Laat de **eieren** voorzichtig in het water glijden. Kook voor een zachtgekookt **eitje** de **eieren** 5-6min. Kook voor een hardgekookt **eitje** 7-8min. 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 **1 el truffelolie** met 1-2el olijfolie, 2el azijn (bij voorkeur rode wijn- of sherryazijn), 1/4-1/2tl zout en peper naar smaak in een grote kom. Doe de **gekookte krieltjes** met de **dressing** 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, middelgrote 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 gebakken **spitskoolmix** in de kom met **krieltjes** en schep om. Proef en breng de **salade** op smaak met peper en zout. Schep de **salade** op en leg er een gekookt **ei** bovenop. Snijd het **ei** doormidden zodat het **eigeel** eruit loopt. Besprenkel met **meer truffelolie** naar wens.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl     **#marleyspooning**