

Ingrediënten en Recept

1. Kruidenvinaigrette

Kruiden uit de tuin:

Oregano

Bieslook

Dragon

Basilicum

Fijn snijden en mengen met

1.5 el graantjesmosterd

8 el zonnebloemolie

4 el Xérès azijn



2. Rode kleine aardappelen met schil koken

3. Boontjes, kopje en eventuele draadjes afbreken

Water laten koken met wat zout

Boontjes garen - was ongeveer 13 minuten

Afgieten en koelen met koud water zodat ze niet meer verder garen

4. 2 eitjes per persoon dus 4 eitjes

Water laten koken

Eitjes toevoegen en 8 minuten laten garen

Afgieten en koelen met koud water zodat ze niet meer verder garen

4. ½ grote witte ui snipperen

Aanbakken met wat ghee boter

en baconreepjes gerookt (Lidl)

5. Toevoegen

Gegaarde boontjes

Aardappelen geschild en in 2 gesneden

3 el kruidenvinaigrette

In bord dressereren met gehalveerde eitjes

Smakelijk - wel veel afwas ;-)

Bron

Martine Lycke 19/06/2019

Basis : Jeroen Meus - Dagelijkse kost

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/luikse-salade>

Fotos



Jeroen Meus recept

Basis : Jeroen Meus - Dagelijkse kost

<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/luikse-salade>

4 personen

35 minuten

Ingrediënten

300 g	sperzieboontjes
2	sjalotten
4 plakken	gerookt spek (0,5 cm dik)
4	eieren
1 scheutje	ciderazijn (of natuurazijn)
1 klontje	boter
	peper
	zout
500 g	aardappelen (vastkokend)
1 eetlepel	graanmosterd (of gewone mosterd)
2 eetlepels	ciderazijn (of natuurazijn)
4 eetlepels	olijfolie
	verse peterselie
1 snuifje	grof zout (bv. fleur de sel)

Luikse salade

Ook over de taalgrens kennen ze hun klassiekers. Deze Luikse salade is daar een mooi voorbeeld van. Met enkele eenvoudige ingrediënten zet je in geen tijd een volwaardige maaltijd op tafel die jong en oud zal smaken.

De Luikse salade

300 g sperzieboontjes, 2 sjalotten, 4 plakken gerookt spek (0,5 cm dik), 4 eieren, 1 scheutje ciderazijn (of natuurazijn), 1 klontje boter, peper, zout, 500 g aardappelen (vastkokend)

- 1 Breng twee potten met water aan de kook. Doe in beide een snuifje zout.
- 2 Maak de aardappelen schoon en kook ze gaar in de schil.
- 3 Nijp de topjes van de sperziebonen en was de groente.
- 4 Zodra het water in de tweede pot kookt, gaar je daarin de boontjes tot ze beetgaar zijn. (Proef regelmatig even een boon om te controleren of ze gaar zijn.)
- 5 Spoel de beetgare boontjes onder koud stromend water.
- 6 Breng nog een derde potje met water aan de kook en kook daarin de eieren gedurende 8 minuten. Zo blijft de dooier smeuïg. Koel de eitjes nadien onder koud stromend water.
- 7 Pel de sjalotten en snipper ze in fijne stukjes.
- 8 Snij het zwaard van de lapjes spek en verwijder (indien nodig) het stukje kraakbeen. Snij het spek in fijne reepjes of blokjes.
- 9 Smelt een klontje boter in een (hoge) pan en stoof daarin de stukjes sjalot, samen met het spek. Roer regelmatig even in de pan.
- 10 Zodra de spekjes licht gebakken zijn, voeg je de boontjes toe aan de pan. Kruid met wat peper van de molen en eventueel een snuifje zout. Voeg ook een klein scheutje azijn toe.

De vinaigrette

1 eetlepel graanmosterd (of gewone mosterd), 2 eetlepels ciderazijn (of natuurazijn), 4 eetlepels olijfolie, peper, zout

- 11 Voeg in een mengschaaltje de mosterd, de ciderazijn en de olijfolie samen.

- 12 Roer alles met een garde tot een gebonden vinaigrette.
Kruid met wat peper van de molen en een snuifje zout.

Afwerking

verse peterselie, 1 snuifjegrof zout (bv. fleur de sel)

- 13 Snij de gekookte aardappels in schijfjes of blokjes.
- 14 Meng de stukjes aardappel met de boontjes en het spek.
- 15 Schenk wat vinaigrette over de mengeling.
- 16 Hak de peterselie fijn, strooi de groene snippers over de salade en roer alles nog even om.
- 17 Pel de (bijna) hardgekookte eitjes en snij ze in helften.
Schik de eitjes op de schotel.
- 18 Strooi een snuifje fleur de sel over de eitjes en serveer de lauwe salade.
-