

Een Luikse Salade / A Liege Salad



Boodschappenlijstje

500 gram krieltjes
300 gram fijne prinsessenbonen
4 biologische eieren
200 gram gerookt spek
2 sjalotten
scheutje witte wijn azijn

vinaigrette

1 eetlepel mosterd
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels witte wijnazijn
versgemalen zwarte peper
zeezout

Zo maak je een Luikse salade

Kook de aardappelen (krieltjes) beetgaar en snij ze in vieren.

Was de boontjes en haal ze af, kook ze beetgaar en spoel ze meteen af, met koud water.

Pel en snipper de sjalotten en bak ze in de laatste minuten met de spekjes glazig.
Blus het spekmengsel af met de azijn en laat het uitlekken op keukenpapier.

Kook de eieren 7 minuten en laat ze schrikken onder de koude kraan.

Bak de aardappelen tot ze mooi goudbruin zijn en laat ze afkoelen.

Klop de ingrediënten voor de mosterdvinaigrette tot een gebonden geheel.
Breng het op smaak met versgemalen peper en zeezout

Verdeel de boontjes, aardappelen, ui en spekjes over een schaal en leg de eieren er bovenop.

Schenk tot slot de vinaigrette over de Luikse salade of geef het er apart bij.

Een Luikse Salade / A Liege Salad



Shopping list

500g baby potatoes
300g fine princess beans
4 organic eggs
200g smoked bacon cubes
2 shallots
splash white wine vinegar

vinaigrette

1 tablespoon mustard
4 tablespoons olive oil
2 tablespoons white wine vinegar
freshly ground black pepper
sea salt

How to make a Liège salad

Boil the potatoes (baby potatoes) until al dente and cut them into quarters.
Wash the beans and remove them, boil them until al dente and rinse them immediately with cold water.

Peel and chop the shallots and fry them in the last minutes with the bacon until translucent.
Deglaze the bacon mixture with the vinegar and let it drain on kitchen paper.

Boil the eggs for 7 minutes and run them under cold running water, let cool.

Bake the potatoes until nicely browned, cool on kitchen paper.

Beat the ingredients for the mustard vinaigrette until combined.
Season to taste with freshly ground pepper and sea salt
Divide the beans, potatoes, onion and bacon in a bowl and place the eggs on top.

Finally, pour the vinaigrette over the Liège salad or serve it on the side.