



## Salade Liégeoise

*Lauwe salade van prinsessenbonen, aardappelen en gebakken spek met een frisse azijndressing. Een stevig Luiks bijgerecht dat warm het lekkerst is.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

600 g vastkokende aardappelen  
400 g prinsessenbonen  
200 g gerookt spek in blokjes  
1 ui  
2 eetlepels azijn  
1 eetlepel mosterd  
1 teentje look  
1 eetlepel fijngesneden peterselie  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Schil de aardappelen, snijd ze in grove stukken en kook ze 18 minuten gaar in gezouten water.
2. Maak intussen de prinsessenbonen schoon en kook ze 10 minuten beetgaar. Giet af.
3. Snipper de ui en pers de look. Bak de spekblokjes in een droge pan krokant en voeg dan de ui toe tot ze glazig is.
4. Neem de pan van het vuur, roer de mosterd, de azijn en de look door het spekvet tot een warme dressing.
5. Meng in een grote kom de warme aardappelen met de bonen.
6. Giet de warme spekdressing erover en meng voorzichtig.
7. Breng op smaak met zout en peper, strooi de peterselie erover en serveer lauw.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)