



Salade Liégeoise

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

600 g vastkokende aardappelen
400 g princessenbonen
200 g gerookt spek in blokjes
1 ui
2 el witte wijnazijn
1 el grove mosterd
1 teentje knoflook
1 el fijngesneden bladpeterselie
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken van gelijke grootte. Kook ze 18 minuten gaar in ruim gezouten water. Giet af en houd warm.
2. Maak de princessenbonen schoon door de uiteinden te verwijderen. Kook ze 8 tot 10 minuten beetgaar in gezouten water. Giet af en houd warm.
3. Snipper de ui fijn. Pers of hak de knoflook fijn.
4. Bak de spekblokjes in een droge koekenpan op middelhoog vuur krokant. Voeg de gesnipperde ui toe en bak verder tot de ui glazig is, ongeveer 3 minuten.
5. Neem de pan van het vuur. Roer de mosterd, de azijn en de knoflook door het spekvet tot een samenhangende lauwe dressing. Breng op smaak met zout en peper.
6. Schep de warme aardappelen en de bonen in een grote mengkom. Giet de warme spekdressing erover en meng voorzichtig zodat alles goed bedekt is maar de stukken heel blijven.
7. Strooi de peterselie erover en serveer onmiddellijk, lauw.

Tip

Gebruik de aardappelen en bonen zeker nog warm wanneer u de dressing erover giet. Warme groenten nemen de dressing veel beter op dan koude, wat de smaak ten goede komt.

Lekker met

Gebraad van varken of kip, of een gebakken ei voor een eenvoudige maaltijd.

Dranktip

Een glas Belgisch blond bier of een lichte rode wijn zoals een Pinot Noir past goed bij de hartige, licht zure smaken van dit gerecht.