



## Luikse salade met sperziebonen en spek

*Een warme Luikse klassieker met sperziebonen, krieltjes, gebakken spek en uien, afgeblust met een scheutje azijn.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

500 gr sperziebonen  
600 gr krieltjes  
200 gr gerookt spek in blokjes  
2 uien  
2 eetlepel boter  
3 eetlepel azijn

1 eetlepel fijngehakte peterselie  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kook de krieltjes in de schil gaar in gezouten water, giet af en houd warm.
- 2.** Maak de sperziebonen schoon en kook ze 8 tot 10 minuten beetgaar. Giet af.
- 3.** Bak de spekblokjes in een droge pan krokant en uit. Haal ze eruit en houd apart.
- 4.** Snipper de uien en stoof ze in de boter en het spekvet glazig en lichtbruin.
- 5.** Blus de uien af met de azijn en laat een minuutje sudderen.
- 6.** Doe de sperziebonen, de krieltjes en het krokante spek in een grote kom.
- 7.** Giet het warme ui-azijnmengsel erover en meng alles voorzichtig.
- 8.** Kruid met peper en zout, werk af met peterselie en dien lauwwarm op.

---

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