



Luikse salade met sperziebonen en spek

Een warme Luikse klassieker met sperziebonen, krieltjes, gebakken spekblokjes en uien, afgeblust met een scheutje azijn tot een smakelijke spekvinaigrette. Eenvoudig, eerlijk en boordevol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Salade

Ingrediënten

500 gr sperziebonen
600 gr krieltjes
200 gr gerookt spek in blokjes
2 uien
2 el boter

3 el wijnazijn
1 el fijngehakte bladpeterselie
zout en peper

Bereidingswijze

1. Kook de krieltjes in de schil gaar in gezouten water. Giet af en houd warm.
2. Maak de sperziebonen schoon door de uiteinden te verwijderen. Kook ze 8 tot 10 minuten beetgaar in gezouten water. Giet af en houd warm.
3. Bak de spekblokjes in een droge koekenpan op middelhoog vuur krokant. Schep ze uit de pan en houd apart. Laat het spekvet in de pan.
4. Snipper de uien fijn. Voeg de boter toe aan het spekvet in de pan en stoof de uien glazig en lichtbruin.
5. Blus af met de wijnazijn en laat 1 minuut zachtjes sudderen.
6. Schik de sperziebonen, krieltjes en spekblokjes in een grote kom of schaal.
7. Giet het warme ui-azijnmengsel erover en meng alles voorzichtig.
8. Kruid bij met zout en peper, strooi de peterselie erover en dien lauwwarm op.

Tip

Gebruik bij voorkeur een ouderwetse (rode) wijnazijn voor een authentieke smaak. Witte balsamico of appelazijn kan ook, maar geeft een zachtere en iets zoetere noot.

Lekker met

Een snede stevig boerenbrood is een klassieke begeleider bij deze warme salade.

Dranktip

Een frisse, licht zure Belgische blonde ale of een glas droge Riesling past mooi bij de azijntonen van het gerecht.