



Andijviesalade met spekjes en ei

Salade d'endives au bacon et œuf

🕒 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 100 g krieltjes met schil
- 🍴 175 g gerookte spekreepjes
- 🍴 ¼ stokbrood (in blokjes, van oud brood)
- 🍴 4 el olijfolie
- 🍴 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍴 1½ el rode wijnazijn
- 🍴 2 sjalotjes (gesnipperd)
- 🍴 ½ el mosterd
- 🍴 2 eieren
- 🍴 125 g andijvie (panklaar)
- 🍴 ½ zak rucola
- 🍴 ¼ bosje peterselie (fijngehakt)
- 🍴 ¼ bosje bieslook (fijngehakt)

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de krieltjes.
2. Bak intussen de spekjes in een droge, hete koekenpan goudbruin en krokant.
3. Neem uit de pan.
4. Bak het stokbrood in het bakvet met 2 eetlepels olijfolie en 1 teentje knoflook in circa 7 minuten goudbruin.
5. Meng de rest van de knoflook met de gekookte krieltjes.
6. Meng de rest van de olie met de azijn, sjalot en mosterd.
7. Kook de eieren in 5 minuten halfzacht.
8. Giet de dressing over de grof gesneden andijvie, rucola en peterselie.
9. Verdeel de sla over borden en leg de krieltjes erop.
10. Verdeel de spekjes en croutons erover en leg als laatste een gekookt ei erop.
11. Garneer met de bieslook en snijd voor het serveren de eieren doormidden.

Bron: boodschappen.nl

