

Dubbelgedopte tuinboontjes salade

Een heerlijk frisse salade met zoutige spekjes en fruitige azijn.

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Salades

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 45 minuten

Een heerlijk frisse salade met zoutige spekjes en fruitige azijn.

Bereidwijze

1. Bak de spekjes uit en laat uitlekker in een keukenpapiertje.
2. Kook de eieren naar wens.
3. Snijd de uitjes in ringetjes en was en snijd de sla.
4. Rooster de zonnebloempitten in een droge pan in een paar minuten goudbruin.
5. Doe nu de boontjes in een pan met kokend water en kook ze in 3 minuten beetgaar. Giet ze af en spoel ze even af met koud water, zodat ze niet doorgaren.
6. Nu begint het leukste werk: we gaan ze dubbeldoppen. Haal de daadwerkelijke boontjes uit het hun groene velletje. Verzamel de boontjes in een kom.
7. Voeg hier ook de andere ingrediënten aan toe.
8. Giet de perzik-abrikoos azijn en siciliaanse olijfolie over het geheel en maak op smaak met wat peper en zout. Giet tot slot nog wat citroensap erover.

Ingrediënten

- 600 gram tuinboontjes, vers of diepvries
- 150 gram spekjes
- 4 eieren
- 50 gram zonnebloempitten
- 2 bosuitjes
- Krop sla naar keuze
- 1 el Perzik-abrikoos azijn
- 2 el Sicilië olijfolie
- 1 tl citroensap
- Zout en peper

accessoires