Onze winkel Eext

# Salade Liégeoise

**4 personen**

**Ingrediënten:**

* 300 gram sperzieboontjes
* 2 sjalotten
* gerookt spek (0,5 cm dik)4 plakken
* 4 eieren
* 1 scheutje azijn (of natuurazijn)
* 1 klontje boter
* peper
* zout
* 500 gram aardappelen (vastkokend)
* 1 eetlepel grove mosterd
* 2 eetlepels azijn (of natuurazijn)
* 4 eetlepels olijfolie
* verse peterselie
* grof zout

**Bereiding:**

1. Breng twee pannen met water aan de kook. Doe in beide een snuifje zout.
2. Maak de aardappelen schoon en kook ze gaar in de schil.
3. Snij de topjes van de sperziebonen en was de groente.
4. Zodra het water in de tweede pan kookt, gaar je daarin de boontjes tot ze beetgaar zijn.
5. Spoel de beetgare boontjes onder koud stromend water.
6. Breng nog een derde pannetje met water aan de kook en kook daarin de eieren gedurende 8 minuten. Zo blijft de dooier smeuïg. Koel de eitjes nadien onder koud stromend water.
7. Pel de sjalotten en snipper ze in fijne stukjes.
8. Snij het zwoerd van de lapjes spek en verwijder (indien nodig) het stukje kraakbeen. Snij het spek in fijne reepjes of blokjes. (u kunt natuurlijk ook gewoon blokjes spek kopen)
9. Smelt een klontje boter in een (hoge) pan en stoof daarin de stukjes sjalot, samen met het spek. Roer regelmatig even in de pan.
10. Zodra de spekjes licht gebakken zijn, voeg je de boontjes toe aan de pan. Kruid met wat peper van de molen en eventueel een snuifje zout. Voeg ook een klein scheutje azijn toe.

### De vinaigrette

Voeg in een mengschaaltje de mosterd, de azijn en de olijfolie samen.

Roer alles met een garde tot een gebonden vinaigrette. Kruid met wat peper van de molen en een snuifje zout.

1. Snij de gekookte aardappels in schijfjes of blokjes.
2. Meng de stukjes aardappel met de boontjes en het spek.
3. Schenk wat vinaigrette over de mengeling.
4. Hak de peterselie fijn, strooi de groene snippers over de salade en roer alles nog even om.
5. Pel de (bijna) hardgekookte eitjes en snij ze in helften. Schik de eitjes op de schotel.

Strooi een snuifje fleur de sel over de eitjes en serveer de lauwe salade.