



## Salade Liégeoise

*Lauwe salade van prinsessenbonen, aardappelen en gebakken spek met een frisse azijndressing. Een stevig Luiks bijgerecht dat warm het lekkerst is.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

600 g vastkokende aardappelen  
400 g prinsessenbonen  
200 g gerookt spek in blokjes  
1 ui  
2 el witte wijnazijn  
1 el grove mosterd  
1 teentje knoflook  
1 el fijngesneden bladpeterselie  
zout en versgemalen zwarte peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken van gelijke grootte. Kook ze 18 minuten gaar in ruim gezouten water. Giet af en houd warm.
- 2.** Maak de prinsessenbonen schoon door de uiteinden te verwijderen. Kook ze 8 tot 10 minuten beetgaar in gezouten water. Giet af en houd warm.
- 3.** Snipper de ui fijn. Pers of hak de knoflook fijn.
- 4.** Bak de spekblokjes in een droge koekenpan op middelhoog vuur krokant. Voeg de gesnipperde ui toe en bak verder tot de ui glazig is, ongeveer 3 minuten.
- 5.** Neem de pan van het vuur. Roer de mosterd, de azijn en de knoflook door het spekvet tot een samenhangende lauwe dressing. Breng op smaak met zout en peper.
- 6.** Schep de warme aardappelen en de bonen in een grote mengkom. Giet de warme spekdressing erover en meng voorzichtig zodat alles goed bedekt is maar de stukken heel blijven.
- 7.** Strooi de peterselie erover en serveer onmiddellijk, lauw.

### Tip

Gebruik de aardappelen en bonen zeker nog warm wanneer u de dressing erover giet. Warme groenten nemen de dressing veel beter op dan koude, wat de smaak ten goede komt.

### Lekker met

Gebraad van varken of kip, of een gebakken ei voor een eenvoudige maaltijd.

### Dranktip

Een glas Belgisch blond bier of een lichte rode wijn zoals een Pinot Noir past goed bij de hartige, licht zure smaken van dit gerecht.