



## 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
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Salade</b>

### 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.