

Salade van sperziebonen met spekjes en groene kruiden

Hoofdgerecht, 4 personen

Ingrediënten

300 g sperziebonen

200 g spekjes

400 g vastkokende aardappels, met schil

1 el pijnboompitten

2 el olijfolie

2 el walnotenolie

1 rode ui, in halve ringen

sap van 1 citroen

2 el groene kruiden, kleingesneden

1 bosje waterkers, blaadjes

peper en zout

Bereiden

Kook de aardappels in de schil. Rooster de pijnboompitten. Kook de bonen 8-10 minuten in ruim kokend water met zout beetgaar.

Schil de aardappelen terwijl ze nog warm zijn. Snij ze in plakjes.

Meng de olijfolie en notenolie met de ui, het citroensap en wat peper en zout. Marineer hierin de aardappelplakjes ongeveer 10 minuten.

Bak de spekjes rustig in een klein beetje olie tot ze krokant zijn.

Meng de aardappelplakjes met de bonen, spekjes, kruiden, waterkers en pijnboompitten.

Wijnadvies: Grüner Veltliner Markowitsch, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort