

Beste kookvrienden,

Met deze heerlijke zomerdagen wil ik jullie een klassieker voorschotelen van formaat en toch ongekend bij heel wat mensen.

## **Luikse salade**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten:**

- 500 gr extra fijne boontjes
- 500 gr aardappelen
- 2 grote sjalotten
- 250 gr gerookt spek
- vetstof
- 2 eetlepels azijn
- 4 eieren (facultatief)

### **Bereidingswijze:**

1. Kook de aardappelen met de schil en snij ze daarna in stukken.
2. Kook de boontjes beetgaar en spoel onder koud water.
3. Snij de sjalotten in schijfjes en het spek in stukjes. Bak ze samen in wat vetstof. Voeg er de stukken aardappel en boontjes aan toe en kruid goed met zout en peper.
4. Doe het geheel in een slakom. Blus de pan met azijn en giet dit over het geheel. Serveer op het bord en leg een zacht gekookt eitje in het midden.

Het gebruik van eieren is facultatief.

Je kunt deze bereiding eveneens als begeleiding geven bij vlees of gevogelte.



Ik hoop dat jullie dit zullen klaarmaken.. Echt TOP voor zwoele zomeravonden.

Hebben jullie problemen met een gerecht of hebben jullie vragen op culinair gebied .... Jullie kunnen mij steeds mailen op [thierry.dewallef@skynet.be](mailto:thierry.dewallef@skynet.be)

Jullie hobbykok  
Thierry