



Salade lyonnaise

Lauwe slaatje uit Lyon met knapperig spek, croutons en een gepocheerd ei op een bedje van frisée. De warme mosterdvinaigrette maakt het af.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	2	Voorgerecht

Ingrediënten

- 1 krop frisée of andijvie
- 150 g spekblokjes
- 2 verse eieren
- 2 sneden oud brood
- 2 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel rodewijnazijn
- 1 tl dijonmosterd
- 1 sjalot
- 1 eetlepel witte azijn (voor het pocheren)

Bereidingswijze

1. Was de frisée, scheur in hapklare stukken en verdeel over twee borden.
2. Snijd het brood in blokjes en bak ze goudbruin in wat olijfolie. Laat uitlekken op keukenpapier.
3. Bak de spekblokjes krokant uit in dezelfde pan. Houd warm en bewaar het bakvet.
4. Snipper de sjalot fijn. Roer in het warme bakvet de mosterd, de rodewijnazijn en de sjalot tot een dressing.
5. Breng water met een scheutje witte azijn tegen de kook. Breek een ei in een kopje, laat in het draaiende water glijden en pocheer 3 minuten.
6. Herhaal met het tweede ei. Schep voorzichtig uit het water en laat uitlekken.
7. Verdeel spek en croutons over de sla, sprenkel de warme dressing erover en leg op elk bord een gepocheerd ei. Maal er peper over.