

Zuikse salade met Herve



20 min



20 min



4 personen

Ingrediënten

- 200 g zachte Hervekaas B.O.B.
- 800 g kleine, vastkokende aardappelen
- 400 g sperziebonen
- 200 g kerstomaten
- 400 g gerookte spekblokjes
- 2 uien
- 2 eetlepels olijfolie
- 5 eetlepels balsamicoazijn
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- Peper en zout

Bereiding

- Kook de sperziebonen en de ongeschilde aardappelen op uw eigen manier gaar (water, stoom of microgolfoven), maar zorg dat ze beide nog wat vast zijn.
- Snij de Herve in plakjes.
- Doe de olie in een grote sauteuse of wok en bak er de spekblokjes en gehakte uien goudbruin in. Voeg dan de kerstomaten toe, de gehalveerde aardappelen en de sperziebonen en laat alles 2 min op vrij hoog vuur verder bakken. Kruid met peper en een beetje zout.
- Verdeel de salade over de borden en leg er meteen de plakjes Herve op.
- Doe de azijn in de sauteuse, laat even inkoken op hoog vuur en giet over de salade. Bestrooi met peterselie en dien meteen op. Serveer er de fles azijn apart bij.

Tip

Je kan deze heerlijke salade ook serveren met enkele blaadjes kropsla of in 4 gesneden Romeinse slaharten.



Bekijk onze
video's

