



MAALTIJDSALADE MET SPEKJES & CHAMPIGNONS

NODIG

zak gemengde salade
150 spekjes
250 gram champignons
2 (rode) uien
10 gram pijnboompitten

DRESSING

1 el honing
1 el mosterd
2 el balsamico azijn
4 el olijfolie
peper & zout naar smaak

stokbrood
kruidenboter

DOEN

1. Maak de dressing: meng honing, mosterd, balsamico azijn en olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.
2. Bak de spekjes uit, haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Fruit de uien in dezelfde pan in het vet van spekjes, voeg de champignons en pijnboompitten toe. Tot slot verwarm je de spekjes nog even mee.
3. Rangschik de salade over de borden. Doe het spekjes mengsel verdelen over de salade en besprenkel met dressing. Serveer met stokbrood en kruidenboter.



WWW.BONAPETIT.NU