



## SMULLEN VAN SALADEBOOTJES VAN RADICCHIO

### NODIG

- 1 kleine of een halve radicchio
- 2 eieren
- 75 gram spek
- 1 appel in kleine blokjes
- 50 gram parmezaans kaas
- 2 el pijnboompitjes
- eventueel wat rucola of andere groene salade voor de kleur.

### DRESSING

- 1 el mosterd
- 1 el honing
- 1 el balsamico azijn
- 4 el olijfolie
- peper & zout

### DOEN:

1. Was de radicchio en bewaar een 4 grote bladeren. De rest snijd je fijn. Kook de eieren zacht (5 minuten als je de eieren in kokend water legt)
2. Maak de dressing, meng de mosterd, met honing, balsamico azijn, olijfolie, peper en zout naar smaak. Bak het spek uit, haal uit de pan en leg op een bord met keukenpapier
3. Rooster in de pijnboompitjes. Meng de radicchio met dressing, stukjes appel, spek en pijnboompitten.
4. Verdeel de salade over de blaadjes radicchio, Leg er het ei op en schaf er wat parmezaans kaas op.

Smakelijk!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)