

Andijviesalade

300 gram andijvie
100 gram ontbijtspek
1 theelepel mosterd
1 theelepel honing
2 eetlepels wijnazijn
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels bieslook, fijngesneden
1 appel, in blokjes
1 teentje knoflook, gesnipperd
zout en peper



Was en droog de andijvie goed en snijd in hele dunne reepjes.

Bak het ontbijtspek knapperig.

Maak nu de dressing.

Doe mosterd, honing, wijnazijn, peper en zout in een kom, klop er langzaam de olie door totdat het geheel dik en lobbig wordt. Roer er tenslotte de bieslook en de appel door. Meng de dressing voorzichtig door de andijvie en giet het spek met het hete spekvet erover.

Direct serveren

