Luikse salade

Ingrediënten:

- 300g HERTA® Spekreepjes
- 500g aardappelen
- 400g prinsessenboontjes
- 300g kerstomaten
- 4 eieren
- 4 el tartaar dressing

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C. Was de aardappelen en snijd in kleinere stukken. Schik ze op een ovenplaat bekleed met bakpapier en besprenkel met olijfolie, kruid met peper en zout. Plaats in de oven voor 30-35 minuten tot de aardappelstukjes krokant zijn.
- Breng ondertussen een kookpot met gezouten water aan de kook. Verwijder de eindjes van de prinsessenbonen en voeg toe aan het kokend water. Kook voor 4 minuten en voeg dan voorzichtig de eieren eraan toe. Laat ze samen nog 4 minuten verder koken. Giet beide af en laat schrikken onder koud water.
- Snijd de kerstomaten in twee en verdeel over 4 borden.
- Verhit een braadpan en bak de **HERTA® Spekreepjes** krokant. Verwijder de schaal van de eieren en snijd in twee. Schik op de borden.
- Haal de aardappelen uit de oven en verdeel samen met de prinsessenbonen en spekreepjes over de borden. Werk af met de tartaar dressing en kruid met peper en zout.
- Tip: Vervang de tartaar dressing door een honing mosterd dressing.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Salade**

Personen: **4**