Luikse bokaal



Ingrediënten

- 2 kg Parijse aardappelen Ardo
- 1 kg Sperziebonen, gestoomd Ardo
- 100 g Tartaar kruidenmix Ardo
- 50 g Sjalotten Ardo
- 400 g Greenway bacon
- 15 halfzachtgekookte eieren
- 2 dl olijfolie
- 0,5 dl witte wijnazijn
- 400 g sla

Methode

1. Stoom de aardappelen gedurende 8-12 minuten.
2. Stoom de sperziebonen gedurende 3-5 minuten en koel onmiddellijk af.
3. Meng de Tartaar kruidenmix en sjalotten met de olijfolie en azijn, breng op smaak met peper en zout.
4. Bak de Greenway bacon in de oven tot het krokant is.
5. Snijd de sperziebonen en de Parijse aardappelen in kleinere stukken.
6. Snijd de eieren doormidden en serveer 3 halve eieren per bokaal.

7. Leg de ingrediënten in laagjes in de bokalen of kommetjes, eindig met de tartaardressing en de krokante rode biet spekjes.

Dit recept is van ARDO

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be