



ingrediënten (4 personen)

- 200 gram sperziebonen
- zout en peper
- 200 gram pasta (tricolore staat leuk)
- 3 bos uitjes
- 2 eetlepels boter
- 200 gram spekreepjes
- 1 zakje pijnboompitten
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel wijnazijn
- 1 eetlepel droge sherry
- 1/2 eetlepel franse mosterd
- 2 theelepels dragon
- 50 gram rucola sla
- 12 kersen tomaatjes

Bereiding.

Sperziebonen schoonmaken en in kokend water plus minus 6 minuten blancheren, daarna afspoelen met koud water, en goed af laten koelen. Pasta koken en ook weer af laten koelen. Bos uitje fijn snipperen, boter verwarmen en de spekreepjes 5 minuten kort bakken. Pijnboompitten erdoor en 3 minuten meebakken.

De dressing

Olie azijn, mosterd, sherry goed door elkaar roeren en bij het spek doen. Bosui en dragon er vervolgens bij doen. Eventueel op smaak brengen met zout en peper.

De Pasta

de Bonen en de dressing door elkaar mengen. De helft van de rucola sla op de boden van een platte schaal leggen en vervolgens de mix op de sla draperen. Overige sla en halve kersen tomaatjes rondom leggen. Kan lauw of warm gegeten worden.

Serveer tip: lekker met een stukje gegrild vlees.

