



Ingrediënten (4 personen)

- 100 gram plakjes gerookt ontbijtspek
- 500 gram sperziebonen
- 1 kropje "Little Gem" sla
- ca. 300 gram frambozen, aardbeien en/of blauwe bessen
- 1/2 eetlepel zachte mosterd
- peper en zout
- 6 el olijfolie
- 10 gram dille of peterselie
- 200 gram harde of zachte geitenkaas

Bereiding

Bak de plakjes spek in een droge koekenpan zachtjes uit en laat ze uitlekken op keukenpapier. Haal de punten van de bonen. Kook ze in ruim kokend water beetgaar 5-6 minuten. Afgieten en onder de koude kraan afspoelen. Maak het fruit schoon. Maal 1/3 van het fruit in een hoge beker fijn met de staafmixer. Voeg de mosterd, wat peper, wat zout en de olijfolie toe en meng dit. Doe de bonen met de rest van het fruit in een schaal. Met beide handen het geheel even goed doorschudden. Hak de kruiden grof en doe die erbij. Snijd of verkruimel de geitenkaas. Strooi kaas en spek over de salade en hussel nog een beetje. Druppel de dressing erover.

Bron: Deen Supermarkten