

SNIJBONENSALADE MET KNAPPERIGE BACON EN LENTE-UI:

500 gr. snijbonen, steeltje en puntje verwijderd en in dunne reepjes gesneden

100 gr. bacon in reepjes

1 bosje lente-ui in dunne reepjes

1 rode ui in halve ringen

Voor de mosterddressing:

1 eidooier

1 theelepel witte wijnazijn

1 theelepel honing

1 eetlepel mosterd

3 eetlepels groentebouillon

200 ml. maaskiemolie

1)Kook de snijbonen beetgaar in kokend water ± 5 minuten. Spoel af onder koud water.

2)Bak ondertussen de bacon uit in een droge koekenpan. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

3)Meng voor de dressing de eidooier, azijn, honing, mosterd en bouillon met de staafmixer aan, bij tot je een mooie gebonden dressing hebt.

4)Schep snijbonen, lente-ui, rode ui en bacon door elkaar en meng er enkele eetlepels dressing door. Geef de rest van de dressing er apart bij.

Lekkere zomerse salade!!

