

Botersla met krokant spek, romige avocado en een zachtgekook



Heerlijke salade

Koken : 20

Totaal : 20 min

Opbrengst : 2

Ingrediënten

4 plakjes ontbijtspek

2 eieren

halve krop biologische botersla

1 klein sjalotje

2 theelepels witte wijnazijn

halve theelepel dijonmosterd

zout

versgemalen zwarte peper

2 eetlepels milde olijfolie

1 rijpe avocado

Recept

Verhit een koekepan met antiaanbaklaag en bak hierin de plakjes spek uit. Kook de eieren zacht (5 min). Laat ze schrikken en halveer ze. Haal de slabladeren los, was en droog ze goed. Snijd het sjalotje in kwarten en pers ze in een knoflookpers uit boven een kommetje. Voeg azijn, mosterd, zout en peper toe en klop lepel voor lepel de olijfolie erdoor. Schil de advocado en snijd hem overdwars in plakjes. Haal de plakjes even door de dressing zodat ze niet verkleuren. Meng vervolgens het grootste deel van de dressing door de sla en verdeel die over twee borden. Leg er de advocado, het spek en de halve eitjes op en besprenkel met nog wat dressing.

<https://www.smulweb.nl/recepten/1423540/Botersla-met-krokant-spek-romige-avocado-en-een-zachtgekookt-eitje>