**Luikse salade**

sperziebonen

sjalotten

ongezouten spek

eieren

boter

peper en zout

corne de gattes (aardappelen)

graanmosterd

appelazijn

olijfolie

peterselie

Kook de krieltjes gaar in de schil. Laat afkoelen en snijd ze op schijfjes. Stoom de prinsessenboontjes beetgaar. Kook de eieren hard, verwijder de pel en vierendeel ze.

Snijd het ongezouten spek zonder zwoerd of kraakbeen in reepjes. Bak de spekreepjes in een pan met wat boter tot ze rondom uitgebakken zijn. Doe er na een paar minuten een paar gesneden sjalotjes bij en als die glazig worden, de boontjes en de schijfjes aardappel. Meng goed en roerbak tot alles perfect gebakken is.

Breng op smaak met zout, een paar draaien uit de pepermolen en een scheutje appelazijn. Laat even uitdampen.

Maak een vinaigrette van gelijke delen mosterd, appelazijn en olijfolie.

**Op het bord**: een boerenworst, goed doorbakken. Daarbij een royale schep Luikse salade. Werk af met gesneden eitjes, vinaigrette en plukjes peterselie.

Lijkt een beetje simpel misschien, maar geloof me, een feestje!