**Biksemad met spiegelei**

aardappelen
varkenslapjes
speklappen
varkensworst
uien
boter

peper en zout
eieren
ingemaakte rode biet
ingemaakte augurken
bieslook
roggebrood
béarnaisesaus

**Voorbereiding**. Schil en kook een paar bloemige aardappelen. Laat afkoelen. Snijd de varkenslapjes en de speklappen in reepjes. Hak een paar uien grof. Snijd grote ingemaakte augurken in de lengte op schijven. Snijd de ingemaakte rode bieten op schijven.

**Bereiding**. Snijd de gekookte aardappelen in stukken en bak ze bruin in boter tot ze korsten. Kruid met zout. Zet ze even langs de kant. Bak een varkensworst en snijd die daarna op schijven. Zet ook die even apart weg.

Bak de spekreepjes krokant in een beetje boter. Voeg de reepjes varkensvlees toe als het spek begint te kleuren. Schep de schijfjes worst bij deze bereiding en zet even apart. Bak de grof gesneden uien tot ze licht karamelliseren.

Bak de schijven rode biet en bestuif ze met balsamico-olie.

Voeg nu alles samen in één pan: gebakken aardappeltjes, spekreepjes, worst, varkenslapjes en gebakken uien. Roer goed om en breng de bereiding op serveertemperatuur. Maak een spiegeleitje per bord.

**Op het bord**: een flinke schep biksemad met langs de rand schijfjes augurk en rode biet. Leg bovenop een spiegeleitje. Werk af met bieslook. Dien op met roggebrood en mosterd of béarnaisesaus.