



# Salade met spek en croutons

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 125 g gemende sla
- 1 avocado
- 100 g rookspek in dunne plakjes
- 2 witte boterhammen
- 1 knoflookteentje
- 50 g pijnboompitten
- 2 el olijfolie
- 50 g verkruimelde blauwschimmelkaas, bijv. roquefort
- 4 el crème fraîche
- sap van 1 citroen
- 1/2 tl middelscherpe mosterd
- zwarte peper



Bereiden in: Pan



Voorbereiding: 15 min.



Bereiding: 10 min.

## Voedingswaarde

- 165 kcal / 1535 kJ
- 32 g vet
- 13 g eiwit
- 6 g koolhydraten
- 1 g vezels

## Wist u dit

*Avocado's zijn het belangrijkste ingrediënt in de Mexicaanse guacamole. Deze populaire dip werd bedacht door Azteken en wordt bij veel gerechten geserveerd.*



# Salade met spek en croutons

## Bereiding

- 1 Was de sla en slinger deze droog. Halveer de avocado, verwijder de pit en de schil en snijd het vruchtvlees in partjes. Snijd het spek in reepjes. Verwijder de korst van de boterhammen, en snijd in blokjes. Pel de knoflook en halveer het teentje.
- 2 Rooster de pijnboompitten in een pan goudbruin en neem ze uit de pan. Verhit 1 el olie in de pan en bak het spek knapperig. Neem het uit de pan.
- 3 Verhit de rest van de olie in de pan. Bak het knoflook en de blokjes brood goudbruin. Neem ze uit de pan. Maak de pan schoon met keukenpapier.
- 4 Doe de kaas in de pan. Voeg crème fraîche, citroen sap en mosterd toe. Verwarm op een laag vuur tot de kaas smelt en breng op smaak. Verdeel alle ingrediënten over 4 borden en bedruipel met de kaasdressing.

## Kooktips

Besprenkel de partjes avocado in stap 1 met wat citroensap zodat ze niet bruin en onaantrekkelijk worden.

## Serveren

Serveer de salade als voorgerecht bij gepocheerde visrolletjes of gegrild vlees. Geef zachte roomkwark als dessert.

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)