



De Kookjuf

Salade met vijgen

Ingrediënten

- eikenbladsla
- sjalotje
- enkele vijgen
- pijnboompitjes
- spekjes uitgebakken
- olijfolie extra vierge
- balsamico
- zout en peper
- mosterd
- vijgenjam

Bereiding

1. Maak de dressing door 1 deel azijn te mengen met het fijngesnipperde sjalotje, zout, peper en mosterd. Voeg langzaam 3 delen olijfolie tot een dikke emulsie ontstaat. Voeg een schepje vijgenjam toe en maak op smaak
2. Was de eikenbladsla en scheur deze in grove stukken
3. Was de vijgen en snijd ze in acht partjes
4. Rooster de pijnboompitjes
5. Bak de spekjes krokant
6. Meng de dressing met de sla, garneer met spekjes, pijnboompitten en vijgen