

Eikebladsla en rucola met cantharellen

Ingrediënten

- 1 krop eikebladsla, rucola
- 200 gr cantharellen
- 100 gr gerookt spek
- 2 sjalotjes
- 4 eetl citroensap
- 8 eetl notenolie
- zout en peper

Bereidingswijze

- sla wassen, drogen en in stukjes snijden
- spek in reepjes snijden
- spekjes bakken in boter en uit de pan nemen
- cantharellen 1 à 2 min bakken in dezelfde boter en uit de pan nemen
- vinaigrette maken : fijngehakt sjalotje, citroensap, notenolie, peper en zout mengen
- ½ van de vinaigrette mengen met de paddestoelen
- ½ van de vinaigrette mengen met de sla
- sla op één helft van een bord schikken, de paddestoelen op de andere helft
- paddestoelen bestrooien met peper
- reepjes spek over de bordjes strooien

Opdienen met warme toast

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

