

GEROOKTE AARDAPPELSALADE MET DASLOOKPESTO



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Daslook pesto 450g

INGREDIËNTEN

10 

- 750 g aardappels
- 3 cevenne ui
- 10 sneeën donkerbruin brood
- 500 g Bresc Daslookpesto
- 375 g crème fraîche
- 250 g spekjes
- 250 g zachte geitenkaas
- 125 g babyspinazie
- 2 dl olijfolie
- 5 el witte wijnazijn
- 3 handjes gesneden bieslook
- 3 bakje waterkers
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Steek de barbecue aan. Snijd de ui, met schil, doormidden en grilleer flink op de gesneden zijde. Gaar na op de andere zijde. Pof ondertussen de aardappels in aluminiumfolie op de barbecue. Smeer de plakken brood in met wat olie en grilleer aan beide zijden, breng op smaak met peper en zout. Haal de uien en aardappels van de barbecue wanneer ze gaar zijn. Voeg rookhout toe aan de barbecue. Haal de aardappels uit de folie en rook ze nog ongeveer 10 minuten op de barbecue. Haal de schil van de aardappels en uien af. Haal de ui los en snijd de aardappels grof. Maak dit aan met wat olijfolie, wijnazijn, bieslook, peper en zout. Bak de spekjes aan in de koekenpan en laat afkoelen. Voeg hier de crème fraîche en daslookpesto aan toe. Smeer de toast in met de geitenkaas en daslookpesto, garneer met de waterkers. Maak de salade op met alle ingrediënten en dresseer hier de spekjes en wat daslookpesto over.