

# Hollandse salade

**Hollandse salade** van echte botersla met een gekookt eitje. Hollandser kan ik het niet maken.

Dit gerecht doet me erg denken aan de salade die m'n moeder traditioneel in de zomermaanden op tafel zette. Tegenwoordig zie je veel soorten sla, maar ik kan me herinneren dat we vroeger alleen botersla hadden. Volgens mij heette het toen gewoonweg kropsla.

Bereidingstijd: < 15 minuten

## Ingrediënten

- 1 krop botersla
- 4 gekookte eieren
- 200 gram sperziebonen
- 100 gram spekblokjes
- 1 sjalotje
- 150 gram aardappeltjes in schil (bijvoorbeeld wedges)

## Bereiding Hollandse salade

1. Kook de aardappeltjes gaar en laat ze afkoelen.
2. Bak de spekblokjes uit in een hete koekenpan, leg een velletje keukenpapier op een bord en laat hierop de uitgebakken spekblokjes afkoelen.
3. Kook de sperzieboontjes en laat ze afkoelen.
4. Scheur de botersla in grove stukken.
5. Kook de eieren en laat ze afkoelen.
6. Snij het sjalotje fijn in kleine blokjes en zet deze

apart.

7. Neem een grote schaal, meng hierin de sla, spekblokjes, aardappeltjes, sperzieboontjes en sjalotje.
8. Meng alles goed door elkaar.
9. Pel de eieren en leg snij deze in 4-en of 6-en en leg de ei partjes bovenop de salade.

Wil je nog een dressing erbij? Dit kan natuurlijk, zie [hier](#) een aantal opties.