

## Bacon & spruitjes salade / Bacon & Sprouts Salad



### Boodschappenlijst

1 eetlepel olijfolie  
100 gram gerookte spekreepjes  
500 gram spruitjes, schoongemaakt  
50 gram gedroogde veenbessen  
zak gemengde slablaadjes  
100 ml marsala of sherry  
50 gram pecan- of walnoten, licht geroosterd

### Voor de dressing

3 eetlepels walnotenolie  
2 eetlepels wijnazijn  
1 theelepel honing  
½ theelepel mosterd (optioneel)

### Zo maak bacon & spruitjes salade

Verhit de olijfolie in een grote koekenpan.  
Voeg het spek toe en bak het tot het heel knapperig is en het vet is verdwenen.  
Verwijder het spek met een schuimspaan en laat uitlekken op keukenpapier.

Snij de spruitjes in dunne plakjes en voeg toe aan de pan.  
Bak op hoog vuur tot de spruiten aan de randen bruin beginnen te worden.  
Voeg 100 ml water toe en blijf bakken en regelmatig roeren, tot het water is verdampt  
De spruitjes moeten beetgaar zijn - een beetje geslonken, maar nog steeds heel frisgroen. Hou ze warm.

Doe intussen de veenbessen in een kleine steelpan en bedek ze met de sherry.  
Breng aan de kook, sudder tot alle vloeistof is opgenomen door de bessen, ze zullen glanzen en mollig zijn.

Klop de walnotenolie en sherry-azijn samen met de honing en mosterd, kruid met peper en zout.  
Leg de slabladeren in een schaal, voeg de spruitjes en het grootste deel van de dressing toe.

**Schep de bacon en spruitjes salade voorzichtig om en strooi er spek, veenbessen en noten over**

## Bacon & spruitjes salade / Bacon & Sprouts Salad



### Shopping list

1 tablespoon olive oil  
100g smoked bacon lardons  
500g Brussels sprouts, trimmed  
50g dried cranberries  
a bag mixed salad leaves  
100 ml marsala or sherry  
50g pecans, lightly toasted

### For the dressing

3 tablespoons walnut oil  
2 tablespoons sherry vinegar  
1 teaspoon honey  
½ teaspoon mustard (optional)

### How to make a Bacon & Sprouts Salad

Heat the olive oil in a large frying pan.

Add the bacon and cook until very crisp and the fat has rendered off.

Remove it with a slotted spoon and drain it on kitchen paper.

Thinly slice the Brussels sprouts and add to the pan.

Cook on a high heat until the sprouts are starting to brown around the edges.

Add 100ml water and continue to cook, stirring regularly.

Until the water has evaporated and the Sprouts are just cooked.

They should have wilted a little but still be a very fresh looking green. Keep it warm.

Meanwhile, put the cranberries in a small saucepan and cover with the marsala.

Bring to the boil, simmer until all the liquid is absorbed by the cranberries, they will be glossy and plump.

Whisk the walnut oil and sherry vinegar together with the honey and mustard, season with salt and pepper.

To assemble the salad, arrange the leaves in a bowl or serving platter.

Add the Brussels sprouts and most of the dressing and toss gently.

**Sprinkle the bacon, cranberries and nuts over the Bacon and Sprouts salad and serve**