



Ingrediënten

Voor 4 personen:

1 kropsla • 4 radijsjes • 8 speklapjes
 • zout en peper • bloem • 2 uien
 • 1 el boerenboter • ± 200 ml boerenkarnemelk • 2 takjes platte peterselie

BRON: VOORLICHTINGSBUREAU BOERDERIJVEL

Hollandse sla met speklapjes en boerenkarnemelkse saus

- 1 Was de sla en snijd de radijsjes in partjes.
- 2 Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.
- 3 Bestrooi de speklapjes met zout en peper, haal ze door de bloem en klop de overtollige bloem eraf.
- 4 Snijd de uien in ringen.
- 5 Bak de speklapjes in de boerenboter bruin tot ze lekker knapperig zijn. Houd ze warm in de oven.
- 6 Bak de uien in de achtergebleven bakboter en schep ze over de speklappen (houd wat bakboter achter in de pan).
- 7 Verwarm de boter en roer er 1 el bloem door.

- 8 Voeg de boerenkarnemelk beetje bij beetje toe. Breng al roerend aan de kook. Voeg meer karnemelk toe als dat nodig is.
- 9 Hak de peterselie.
- 10 Verdeel wat kropsla op de borden en leg de speklapjes met uien erop. Schep de boerenkarnemelkse saus erover en bestrooi met radijs en gehakte peterselie.

Bereidingstijd: 30 minuten

Tip: Lekker met geroosterde of gekookte nieuwe aardappeltjes.