

## Sperziebonensalade met varkensfilet en andijvie



2x



30 min - bereidingstijd

### Ingrediënten

- 400 gr sperziebonen
- 2 stuks varkensfilet
- 200 gr gesneden andijvie
- 400 gr krieltjes
- 1 peer
- 50 gr piccalilly
- 1el zonnebloemolie
- Peper en zout naar smaak



### Bereiding

- Verwijder de steelaanzet van de sperziebonen en snijd in 3 gelijke stukken
- Halveer de krieltjes en snijd eventueel grote krieltjes in kwarten
- Kook de krieltjes afgedekt in 12 - 15 minuten gaar in een grote wok of hapjespan met deksel waar ook de sperziebonen bij passen.
- Kook de laatste 7 minuten de sperziebonen me
- Giet daarna af en laat zonder deksel uitstomen
- Snijd de andijvie in reepjes
- Snijd de varkensfiletlapjes in blokjes van 2 cm en bestrooi met peper en zout
- Verhit de zonnebloemolie in een pan met deksel en bak de varkensfiletblokjes 3 - 4 minuten op middelhoog vuur
- Haal uit de pan en houd ingepakt in aluminiumfolie warm
- Snijd ondertussen de peer in parten van 1 cm dikte
- Smoor de peer met 25 ml water per persoon, 10 minuten afgedekt op middelhoog vuur in dezelfde wok of hapjespan
- Meng in een saladekom de rauwe andijvie en de helft van de piccalilly door de sperziebonen en krieltjes en breng op smaak met peper en zout
- Serveer de varkensfiletblokjes met de sperziebonensalade en de gebakken peer. Garneer met de rest van de piccalilly