



**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDSENHAGE




### Ingrediënten

0,5 krop andijvie  
(ongeveer 350 gr)  
4 eieren  
50 gr Kappertjes  
50 gr Walnoot  
1 teentje knoflook  
20 ml olijf- of zonnebloemolie  
6 sneetjes oud brood  
1 tl mosterd  
25 ml appelciderazijn  
50 ml olijfolie  
Peper en zout

## ANDIJVIESALADE MET KAPPERTJES, WALNOOT EN EI

 **Voor- of bijgerecht**

 **4 personen**

 **25 minuten**

1. Zet een pannetje water op voor de eieren. Zodra het water kookt doe je de eieren erin en kook ze 6 minuut 30. Goed laten schrikken onder stromend koud water en pel ze als ze afgekoeld zijn.
2. Pel een teentje knoflook en wrijf ermee over de sneetjes oud brood. Snijd het brood daarna in kleine blokjes. Verhit wat olie in een koekenpan en bak de croutons goudbruin, met een beetje zout. Laat afkoelen op een bord.
3. Snijd de andijvie in reepjes, was in ruim water en laat uitlekken in een vergiet.
4. Maak de vinaigrette door de mosterd te mengen met azijn en de olijfolie rustig toe te voegen, terwijl je met een garde klopt. Breng op smaak met peper en zout.
5. Maak de andijvie aan met de vinaigrette en hussel de kappertjes en (gebroken) walnoten erdoor.
6. Schep porties op een bord en maak af met een gekookt eitje en croutons.