

Voor 4 personen
 Klaar in: 20 minuten
1 krop krulandijvie
 4 sneden brood
1 geperste teen knoflook
 olijfolie
6 plakjes pancetta
1 rijpe avocado
 citroensap
Vinaigrette:
 6 el lichte olijfolie
 1 el zachte sherryazijn
 1 el mosterd
1 teen geperste knoflook
 klein scheutje balsamicoazijn
 zwarte peper en zeezout

SALADE VAN KRULANDIJVIE *met avocado en pancetta*

Verwijder de buitenste bladeren van de krulandijvie. Spoel en droog de witte bladeren uit het hart. Snij de korsten van het brood en snij de rest in blokjes. Bak deze met de knoflook goudbruin in olijfolie. Laat de croutons uitlekken op keukenpapier.

Zet de pan weer op het vuur en bak de pancetta in enkele druppels olijfolie aan beide kanten krokant. Meng de ingrediënten voor de vinaigrette. Wentel de andijvie in de dressing en verdeel ze over 4 diepe borden.

Snij het vruchtvlees van de avocado in blokjes. Druppel er wat citroensap over om verkleuren te voorkomen. Schik de avocado, pancetta en croutons over de salades en serveer.

