

Klassieke aardappelsalade



 Bereiden in: Pan

 Voorbereiding: 5 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- Blokje gerookt spek in kleine stukje gesneden
- 700 gram nieuwe aardappelen
- zout, zwarte peper
- 6 el mayonaise
- 1 el witte wijnazijn
- 2 tl pittige mosterd
- 6 lente-uitjes

Voedingswaarde

- 300 kcal / 1260 kj
- 18 gram vet
- 3 gram eiwit
- 31 gram koolhydraten
- 2 gram vezels

Wist u dit

Mosterd wordt gemaakt van de zaadjes van de mosterdplant en water, azijn, kruiden en specerijen. Mosterd werd al in de oudheid gebruikt.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Klassieke aardappelsalade

Bereiding

- 1 Boen de aardappelen schoon onder koud water en doe ze in een ruime pan water. Zorg dat ze onder water staan en voeg zout toe. Breng ze met deksel op de pan aan de kook., zet het vuur lager en kook ze in 10 gaar.
- 2 Roer de mayonaise, azijn en mosterd goed dooreen en breng op smaak. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in kleine ringetjes. Roer ze erdoor.
- 3 Giet de aardappels af. Laat ze uitdampen en halveer ze. Roer er de saus door. Ook het spek erdoor scheppen. Laat de salade voor het serveren goed intrekken en breng eventueel nog eens op smaak.

Kooktips

U kunt de aardappelsalade een dag eerder maken en goed koel zetten. Variatie: U kunt de lente-uitjes heel goed vervangen door radijsjes of komkommer. Was de radijsjes, maak ze goed schoon en snijd ze in plakjes. Meng ze met wat bieslook-snipperen door de mayonaise. Schep er geraspte komkommer met dille doorheen.

Serveren

Deze aardappelsalade past prima bij gegrilde worstjes of kort aangebraden vlees bijv. lamskoteletjes of een Wienerschnitzel.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten