



KOKEN MET EEN BUDGET

Aardappelsalade met karbonade

HOOFDGERECHT

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 300 g vastkokende aardappels
- 🛒 2 stengels bleekselderij (in boogjes)
- 🛒 ¼ komkommer (in blokjes)
- 🛒 1 rode ui (gesnipperd)
- 🛒 ½ bosje peterselie (fijnggehakt)
- 🛒 2 augurken (in blokjes)
- 🛒 3 el mayonaise
- 🛒 1½ el Griekse yoghurt
- 🛒 ½ el mosterd
- 🛒 15 g boter
- 🛒 2½ teentjes knoflook (gekneusd)
- 🛒 1 takje rozemarijn
- 🛒 2 haas- of ribkarbonades

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de aardappels gaar.
2. Schil ze en snijd ze in stukken.
3. Meng de aardappels met de bleekselderij, komkommer, ui, peterselie, augurk, mayonaise, yoghurt en mosterd.
4. Laat deze aardappelsalade iets afkoelen.
5. Verhit intussen de boter met de knoflook en rozemarijn in een koekenpan en bak hierin de karbonades in circa 10 minuten aan beide kanten goudbruin en gaar.
6. Schep tijdens het bakken af en toe de boter over de karbonades heen.
7. Serveer de lauwwarme aardappelsalade met de karbonades.

Bron: boodschappen.nl

