



A Oostenrijkse aardappelsalade

2 personen

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 500 g vastkokende aardappelen
- 120 ml groentebouillon
- 120 ml water
- snufje zout
- ½ el suiker
- 1 el witte wijnazijn
- ½ el dijonmosterd
- 30 ml zonnebloemolie
- ½ kleine rode ui, fijngesnipperd
- 3 kleine augurkjes, in kleine stukjes gesneden
- 1 el verse bieslook, fijngesneden
- zwarte peper

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Schil de aardappelen, snij ze doormidden en vervolgens in grove plakjes.
2. Doe de aardappelen samen met de bouillon, water, zout, suiker en 1 el azijn in een pan en breng aan de kook.
3. Zet het vuur dan iets lager, doe de deksel op de pan en laat 15 minuten zachtjes koken.
4. Giet de aardappelen af en bewaar het kookvocht.
5. Doe 120 ml kookvocht, of vul aan met water als er niet genoeg is, in een kom en meng met de rest van de azijn, mosterd en olie.
6. Voeg 80 g aardappelen toe aan dit mengsel en prak dit er door tot een dikke saus.
7. Voeg de rest van de aardappelen, augurkjes, ui, en bieslook toe en breng op smaak met peper.
8. Het lekkerste op kamertemperatuur, dus probeer zoveel te maken als je van plan bent die dag te eten.

TIP: De salade is koud niet zo lekker, het is daarom af te raden om dit in de koelkast te bewaren.

BRON: wateetjedenwel.nl

