



Aardappelsalade

Een klassieke aardappelsalade maak je het beste met vastkokende aardappels zodat de blokjes stevig blijven en niet uit elkaar vallen. Dit veelzijdige bij- en hoofdgerecht is perfect voor een BBQ, picknick of zomerse lunch- of avondmaaltijd.

Welke aardappelen voor aardappelsalade?

Aardappelsalade maak je met een vastkokende aardappel; die blijft lekker stevig na het koken. Je kunt de aardappelen koken, roosteren in de oven of garen op de barbecue. Traditioneel wordt aardappelsalade gemaakt met mayonaise of crème fraîche. Om 'm wat lichter te maken, kun je ervoor kiezen om een deel daarvan, bijvoorbeeld de helft, te vervangen door yoghurt. Je kunt de salade ook maken met alleen wat olie of een vinaigrette. Als je de aardappelen kookt in bouillon en een deel van het kookvocht bewaart, kun je dat gebruiken om de salade aan te maken. Voeg dit na het op smaak brengen van de aardappelen in kleine scheutjes toe, totdat de aardappelsalade mooi smeugig is.

Hoe varieer je met aardappelsalade?

Hoewel vastkokende aardappelen het gebruikelijkst zijn voor een aardappelsalade, kun je best variëren met de aardappelsoort. Gebruik bijvoorbeeld eens roodschillige of zoete aardappelen, om een andere smaak en look te creëren. Of combineer de aardappelen met een onalledaagse mix van ingrediënten, zoals rode biet en dille, bleekselderij, augurk en tonijn of lams ham en lentegroenten.

Aardappelsalade: hoe bewaren, invriezen en opwarmen?

Aardappelsalade kun je na het afkoelen 2 dagen in de koelkast bewaren, in een goed afgesloten bak.

