



B Brusselse aardappelsalade

2 personen

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 6 aardappelen
- 1 rode ui
- Enkele sprietten bieslook
- 3 el mayonaise
- Peper en zout

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Schil de aardappelen en kook ze in een kookpan met gezouten water gedurende 30 minuten.
2. Giet ze af, snijd ze in stukken en doe ze in een grote kom.
3. Schil en snipper de ui, meng hem onder de aardappelen.
4. Meng in een kom de mayonaise met het fijngesneden bieslook en breng op smaak met peper en zout.
5. Meng de mayonaise met de aardappelsalade.
6. Serveer deze salade lauw of koud.

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

BRON: [intermarche.be](https://www.intermarche.be)

