



CU Cubaanse aardappelsalade

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 800 g rode aardappelen
- 2 tl Cubaanse of dijonmosterd
- 3 el rode wijnazijn
- 5 el olijfolie extra vierge
- 2 rode uien
- 15 g chipotle pepers, in blik
- 15 g verse platte peterselie
- 250 g tomaten
- 450 g geroosterde paprika's
- 3 el jalapeño topping

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Schil de aardappelen en snijd in stukken van 3 cm.
2. Kook in 15 minuten gaar.
3. Meng ondertussen de mosterd met de azijn, peper en eventueel zout in een ruime kom en voeg de olijfolie toe terwijl je roert met een garde.
4. Snijd de uien in flinterdunne halve ringen en snijd de chipotle-peper fijn.
5. Meng de ui en chipotle-peper met aanhangende saus door de vinaigrette.
6. Snijd de peterselie fijn.
7. Snijd de tomaten in blokjes van 1 cm.
8. Laat de paprika uitlekken en snijd in grove stukken.
9. Meng de aardappelsalade met de vinaigrette, peterselie, tomaat en paprika.
10. Bestrooi met de jalapeño topping.

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

BRON: [AI](#)

