



CZ Tsjechise aardappelsalade

2 personen

⌚ 60 + 120 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kg vastkokende aardappels
- 200 g wortels, geschrapt
- 200 g knolselderij, geschild
- 150 g peterseliewortel*, geschild
- 150 g doperwtten, diepvries
- zout en peper
- 8 zoetzure augurken, fijngehakt
- flinke scheut augurkennat
- 1 ui, fijngesnipperd
- 200-250 ml mayonaise (Thomy)
- 2-3 tl fijne mosterd
- 4 eieren, hardgekookt en gehakt

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kook de aardappels ruim, het liefst een dag van tevoren, in de schil in 20-25 minuten beetgaar.
2. Kook ze beslist niet te gaar, want na het afgieten blijven ze nog even nagaren.
3. Giet de aardappels af en laat ze helemaal afkoelen.
4. Als het buiten 5-15 graden is, kun je ze het beste buiten zetten om het garingsproces te stoppen.
5. Doe de wortel, de knolselderij en de peterseliewortel heel of in even grote stukken in een pan met kokend water en kook de groenten in 10-15 minuten gaar.
6. Gebruik je diepvries doperwtten, voeg ze de laatste 2 minuten toe en blancheer kort mee.
7. Giet de groenten af en laat helemaal afkoelen.
8. Pel de schil van de aardappels, snijd de aardappels in kleine blokjes en doe ze in een grote kom (geen rvs).
9. Bestrooi royaal met zout en peper, giet er een flinke scheut augurkennat bij en meng kort door elkaar.
10. Snijd de wortel, de knolselderij en de peterseliewortel in blokjes iets kleiner dan de aardappel.
11. Doe de gesneden groenten, de doperwtten, de augurk, de ui, 200 ml mayonaise, 2 tl mosterd en eventueel de eieren bij de aardappels in de kom en meng alles goed met een houten lepel door elkaar.
12. Voeg eventueel meer mayonaise en/of augurkennat toe om de salade lekker smeuïg te maken.
13. Voeg meer zout, peper en/of mosterd toe om de salade op smaak te brengen en meng alles weer goed.
14. Herhaal dit echter niet te vaak, want hoe meer je roert, hoe meer de aardappels uit elkaar zullen vallen.
15. Je wilt een smeuïge salade met stukjes aardappel erin, geen puree.
16. Dek de kom af en laat de aardappelsalade minstens 2 uur rusten in de koelkast voor het serveren.

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

* Peterseliewortel (of wortelpeterselie) is een knolgroente die familie is van de peterselieplant. Qua uiterlijk ziet het eruit als dikkere, crèmekleurige wortels met loof dat lijkt op krulpeterselie.

Hoewel de looks erg gelijkaardig zijn aan die van pastinaak, is de smaak beduidend anders. Die zit een beetje tussen knolselderij, wortel, pastinaak en bleekselderij in. Denk aan een aardse smaak met een aangename scherpte, in tegenstelling tot pastinaak die juist wat zoeter is.

BRON: AI

