



D Berlijnse aardappelsalade

2 personen

⌚ 25 + 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kg vastkokende aardappels, geschild en in plakjes
- 500 ml groentebouillon
- 1 el dijonmosterd
- 1 el witte wijnazijn
- 150 ml volle yoghurt
- 150 ml mayonaise (Thomy)
- 2 sjalotten, gesnipperd
- 5 augurken, zure - in kleine blokjes
- 2 el krulpeterselie, fijngesneden
- 15 g bieslook, fijngesneden
- zout en peper

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Breng de aardappelplakjes met de groentebouillon in een pan en aan de kook.
2. Kook de aardappels in 10 minuten gaar.
3. Meng ondertussen de dijonmosterd, witte wijnazijn, yoghurt en mayonaise in een grote kom.
4. Voeg de sjalotten, augurken, bladpeterselie en bieslook toe en meng goed.
5. Giet de aardappels af en roer ze, wanneer ze nog warm zijn, door de dressing.
6. Laat daarna volledig afkoelen.
7. Breng op smaak met zout en peper.

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

BRON: AI

