



D Noord-Duitse aardappelsalade

2 personen

⌚ 25 + 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 600 g aardappelschijfjes
- 150 ml mayonaise (Thomy)
- 1 tl paprikapoeder
- ½ tl kerriepoeder
- mespuntje peper
- flinke snuf zout
- 2 eieren, hardgekookt, gepeld
- 2 bosuitjes, in kleine reepjes
- 1 el bieslook, gesnipperd
- 65 g spekreepjes, uitgebakken

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Verhit een koekenpan op het fornuis met 3 cm water tot het kookt.
2. Voeg de aardappelschijfjes toe en kook tot ze gaar zijn.
3. *TIP controleer of ze gaar zijn door met een vork in de aardappel te prikken. Als dat makkelijk gaat, is de aardappel gaar.*
4. Giet af en laat 2 minuten staan zonder deksel.
5. Bak in de tussentijd de spekjes in een droge koekenpan.
6. Maak de dressing door mayonaise, paprika, kerriepoeder door elkaar te mengen en op smaak te brengen met peper en zout.
7. Snij de eieren in kleine blokjes en voeg, samen met de spekjes, lente-uitjes en bieslook toe aan de slakom.
8. Voeg ook wat van het zoute vet toe om de dressing op smaak te brengen.
9. Doe de aardappelschijfjes in de kom en schep alles om zodat elk plakje aardappel bedekt is met een beetje dressing.
10. Eet direct of laat afkoelen in de koelkast, zodat de smaak nog lekkerder wordt.

TIP: Deze Duitse aardappelsalade is 3 dagen houdbaar in de koelkast. Breng voor het serveren op kamertemperatuur.

BRON: byandregjanssen.nl

