



D Oost-Duitse aardappelsalade

2 personen

⌚ 55 minuten

Dit heb je nodig:

- 800 g vastkokende aardappels
- 3 el olijfolie
- 3 el witte wijnazijn
- 1 tl dijonmosterd
- 1 tl kristalsuiker
- 1 komkommer
- 1 rode ui
- 5 g dille
- 5 g bieslook
- 2 el olijfolie extra vierge

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in plakjes.
2. Kook de plakjes in water met zout in 15 minuten gaar.
3. Meng intussen in een kleine kom de olijfolie, azijn, mosterd en suiker tot een dressing.
4. Breng op smaak met peper en zout.
5. Snijd de komkommer in plakjes en de ui in halve ringen.
6. Snijd de dille en bieslook fijn.
7. Giet de aardappelplakjes af, doe ze terug in de pan en schep de dressing erdoor.
8. Schep de komkommer, ui, dille, bieslook en olie door de aardappel.
9. Dek af en laat de salade minimaal 30 minuten staan, zodat alle smaken kunnen intrekken.

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

BRON: [AI](#)

