



D Zuid-Duitse aardappelsalade

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 600 g vastkokende aardappels
- 150 g spekreepjes
- 1 rode ui
- 2 tenen knoflook
- 1 el mosterd
- 1 el mayonaise (Thomy)
- 2-3 el fijngehakte verse peterselie
- snufje peper en zout

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Schil de aardappels en snijd ze in h stukken.
2. Kook de aardappels in circa 15-20 minuten gaar.
3. Giet ze af en laat ze kort uitstomen.
4. Snipper ondertussen de ui en snijd de knoflook fijn.
5. Bak de spekreepjes in een droge koekenpan krokant.
6. Voeg de ui en knoflook toe en bak 2-3 minuten mee.
7. Meng in een grote kom de mosterd, mayonaise, en een snuf peper en zout.
8. Voeg de aardappels toe.
9. Meng even door elkaar.
10. Voeg het spek-uienmengsel en de peterselie toe en meng alles voorzichtig door elkaar.
11. Breng eventueel verder op smaak met een snufje zout en peper.
12. Serveer de Duitse aardappelsalade lauwwarm of laat hem afkoelen en serveer koud.

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

BRON: lekkersimpel.nl

