



DK Deense aardappelsalade

2 personen

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 600 g kleine aardappelen
- 150 g groene asperges
- 1 bosje bieslook
- 1 rode ui
- 8 radijsjes
- Voor de dressing:
- 100 ml crème fraîche
- 100 ml mayonaise
- 2 tl Dijonmosterd
- 1 tl suiker
- 1 el appelciderazijn of witte wijnazijn
- Zout en peper

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kook de aardappelen 10 tot 12 minuten in licht gezouten water.
2. Giet het water af zodra een aardappel die je met een vork prikt er gemakkelijk vanaf glijdt en terug in de pan valt.
3. Laat de aardappelen afkoelen.
4. Breek de vezelige uiteinden van de asperges af en gooi ze weg.
5. Hak de asperges vervolgens in kleine stukjes.
6. Je kunt de gehakte asperges eventueel 2 minuten laten weken onder kokend water voor een minder rauwe smaak.
7. Snijd de bieslook, rode ui en radijs fijn.
8. Meng de ingrediënten voor de dressing en breng op smaak met zout en peper.
9. Bewaar wat bieslook voor de garnering en meng de rest van de groenten met de dressing.
10. Breng op smaak met zout en peper.
11. Garneer met bieslook en serveer als bijgerecht.

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

BRON: [AI](#)

