



ES Barceloneze aardappelsalade

2 personen

⌚ 40 minuten

Dit heb je nodig:

- 600 g vastkokende aardappels, geschild, in stukken
- 4 el olijfolie
- 4 rode paprika's, in reepjes
- 1 chorizo, in blokjes
- 250 g cherrytomaatjes, gehalveerd
- 1 bosje peterselie, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 ui, gesnipperd
- 1 tl paprikapoeder
- 3 el rode wijnazijn

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kook de aardappels gaar in water met zout.
2. Verhit intussen 1 el olie en bak hierin de paprika en chorizo circa 5 minuten op middelhoge stand.
3. Snijd de aardappels in blokjes en voeg deze toe aan de paprika en chorizo.
4. Bak circa 3 minuten verder.
5. Schep de gebakken ingrediënten in een kom en voeg de tomaatjes toe.
6. Meng de peterselie met de knoflook, rest van de olijfolie, ui, paprikapoeder en azijn.
7. Giet deze dressing over de salade en meng goed door.
8. Serveer de salade lauwwarm.

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

BRON: AI

