



ES Sevillaanse aardappelsalade

2 personen

⌚ 35 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kg rouge aardappel
- 240 g kapperappeltjes
- 1 handsinaasappel
- 2 tl dijonmosterd
- 5 el traditionele olijfolie
- 85 g rucola

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Boen de aardappelen schoon.
2. Halveer ze en snijd de grote exemplaren in kwarten.
3. Kook ze in 15 minuten gaar.
4. Laat ondertussen de kapperappeltjes uitlekken, maar vang 2 el vocht op.
5. Verwijder het steeltje van de helft van de kapperappeltjes en snijd deze appeltjes fijn.
6. Boen de sinaasappel schoon, rasp de oranje schil en pers de vrucht uit.
7. Meng de fijngesneden kapperappeltjes, het opgevangen vocht, het sinaasappelrasp en -sap, de mosterd en olie tot een dressing.
8. Meng de dressing door de aardappelen en laat 5 minuten op een platte schaal afkoelen.
9. Schep de rucola erdoor, breng op smaak met peper en eventueel zout en garneer met de hele kapperappeltjes.

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

BRON: [AI](#)

