



ES Spaanse aardappelsalade - Ensaladilla Rusa

2 personen

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kg aardappelen, vastkokend, geschild
- 2 grote wortels, geschild
- 4 eieren, L
- 80 g erwten, diepvries
- 1 sjalot, fijnggehakt
- 2 rode paprika's, geroosterd, in pot
- 60 g groene olijven, gevuld met piment
- 220 g tonijn in olijfolie, uitgelekt
- 240 g halvanaise
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 2 tl citroensap
- 1 el extra vierge olijfolie
- zeezout en zwarte peper

voor erbij

- gehakte bieslook en olijven

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Snijd de aardappelen in kleine stukjes van ongeveer 1½ cm dik.
2. Leg de aardappelen en de wortels in een platte laag in een kookpan en vul deze met water tot de ingrediënten net onder water staan.
3. Breng op smaak met een royale hoeveelheid zout en verwarm op hoog vuur.
4. Doe ondertussen de eieren in een steekpan, vul deze met water tot de eieren net onder water staan, plaats een fijne zeef boven de pan en voeg de diepvrieserwten toe.
5. Verhit het geheel op hoog vuur.
6. Zodra het water kookt, verwijder je de zeef met de erwten, doe je een deksel op de pan en zet je het vuur uit.
7. Na ongeveer 15 tot 20 minuten zouden de aardappelen en wortels gaar moeten zijn.
8. Je kunt er met een tandenstoker in prikken om te controleren of ze gaar zijn.
9. In de tussentijd snijd je de paprika fijn, en de piment olijven in dunne plakjes.
10. Kook de aardappelen niet te lang, anders vallen ze uit elkaar.
11. Haal de pan van het vuur, giet de aardappelen af in een vergiet, spoel ze af onder koud water en schud het overtollige water eraf.
12. Doe de aardappelen in een grote kom en hak ze fijn.
13. Snijd de wortels in stukjes en verdeel ze over de aardappelen.
14. Laat de eieren precies 10 minuten koken tot ze hardgekookt zijn.
15. Leg de eieren in een kom met ijswater en laat ze daar een paar minuten in staan.
16. Pel de eieren en rasp ze fijn met een rasp.
17. Verdeel de geraspte eieren over de aardappelen, samen met de erwten, gehakte sjalot, gehakte geroosterde rode paprika, olijvenschijfjes en tonijn.
18. Breng op smaak met zout en peper.
19. Doe de mayonaise in een aparte kom, samen met de geperste knoflook, citroensap en olijfolie.
20. Breng op smaak met zout en peper, klop goed door elkaar, giet het mengsel over de aardappelsalade en meng alles goed door elkaar.
21. Doe de aardappelsalade in een grote schaal, garneer met olijven en gehakte bieslook en serveer op kamertemperatuur of gekoeld.
22. Eet smakelijk!

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



