



F Franse aardappelsalade

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 500 g vastkokende aardappels
- 100 g spek in blokjes
- 2 el milde olijfolie, om te bakken
- 1 à 2 twee tenen knoflook
- 1 el mosterd
- scheut azijn

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. De aardappels schillen en in plakjes snijden.
2. Laat de plakjes in een grote pan kokend water met ruim zout gaar worden.
3. Hoe dunner de plakjes, hoe sneller het gaat, dat duurt 5 tot 10 minuten.
4. Niet te gaar, ze moeten niet kruimig worden.
5. Giet de aardappels af en laat ze afkoelen in het vergiet.
6. Bak in een grote bakpan de stukjes spek.
7. Knijp de knoflook er boven uit.
8. Draai het vuur lager, en zorg dat de knoflook wel gaar wordt, maar niet verbrandt.
9. Zet het vuur uit en roer door de spekjes de lepel mosterd en een scheut azijn, zodat het spekvet met de azijn en mosterd de dressing wordt.
10. Giet de spekdressing over de aardappels en meng voorzichtig.
11. Geniet!

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

BRON: onslievelingsgerecht.nl

