



F Occitaanse aardappelsalade

2 personen

⌚ minuten

Dit heb je nodig:

- een flinke klont roomboter
- 500 g krieltjes, in de lengte gehalveerd
- 50 g ontbijtspek repen
- 100 g haricot verts
- 8 radijsjes in parten
- een flinke hand veldsla
- 3 el aioli
- 1 el water

materiaal: grote kom, keukenpapier

Zo maak je het:

1. Verhit de roomboter in een koekenpan en bak de gehalveerde aardappeltjes hierin mooi bruin.
2. Terwijl de aardappeltjes bakken, bak je in een andere koekenpan de repen spek krokant.
3. Wanneer ze aan beide kanten mooi gekleurd zijn leg je de repen op een stuk keukenpapier om uit te laten lekken.
4. Snijd er vervolgens kleinere stukken van.
5. Bak in diezelfde pan de haricot verts even kort totdat ze lichtjes beginnen te kleuren.
6. Meng de aioli met het water en zet apart.
7. Meng wanneer de aardappeltjes mooi bruin en gaar zijn, alle ingrediënten behalve de aioli met elkaar.
8. Giet als laatst de aioli over de salade.

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

BRON: AI

