



F Provençaalse aardappelsalade

2 personen

⌚ 35 + 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 500 g krieltjes
- 1 rode ui
- 2 el witte wijnazijn
- 1 teen knoflook
- 6 el olijfolie
- 4 el majoraan
- 1 potje zwarte olijven

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Boen de aardappeltjes eventueel schoon.
2. Halveer de aardappeltjes en snijd grotere exemplaren in kwarten.
3. Kook de aardappeltjes in water met zout in ca. 8 minuten gaar.
4. Roer intussen de ui en de azijn door elkaar en marineer de ui 5 minuten in de azijn.
5. Voeg de knoflook, olie, majoraan en naar smaak zout en peper toe aan de azijn en klop alles met een garde tot het dik is.
6. Giet de aardappeltjes in een vergiet af en schep de warme aardappeltjes met de uitgelekte olijvenplakjes door de dressing.
7. Schep de aardappeltjes warm door de dressing, dan trekt deze er lekker in.
8. Laat de smaken op kamertemperatuur ca. 1 uur intrekken.

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

BRON: ah.nl

