



FI Finse aardappelsalade

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kg nieuwe aardappelen
- 1 flinke klont gezouten boter
- 125 g gerookte forelfilet
- 1 scheutje ciderazijn
- 1 bakje bieslook

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kook de aardappelen 15-20 min. in water met zout of tot ze heerlijk zacht zijn als u er met een vork in prikt.
2. Giet ze af in een vergiet en laat ze droog stomen.
3. Doe de aardappelen in een ruime kom en plet er een paar voor variatie in de textuur.
4. Voeg de boter toe en breng flink op smaak met peper en zout.
5. Breek de helft van de forel in stukjes en voeg toe, samen met de azijn.
6. *U kunt ook een scheutje citroensap en de geraspte gele schil van de citroen gebruiken.*
7. Hussel alles even door elkaar.
8. Breek de rest van de forel in stukjes en verdeel over de salade.
9. Bestrooi met de fijngesneden bieslook.

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

BRON: ah.nl

