



GB Engelse aardappelsalade

2 personen

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 500 g jonge aardappelen
- 3 el extra vierge olijfolie
- ¼ citroen, rasp
- ½ citroen, sap
- ½ takje munt
- 1 takjes peterselie
- ½ bosje bieslook
- 1 el volle yoghurt
- ½ tl mosterd
- 50 g gerookte spekjes
- 2 el panko
- zout en peper naar smaak

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Breng water aan de kook en doe daar de aardappelen met schil in.
2. Kook dit voor 15 minuten.
3. Giet vervolgens af en snijd de aardappelen in stukjes.
4. Doe dit in een kom.
5. Schenk de olijfolie in de kom en breng de aardappelen op smaak met zout en peper.
6. Doe de citroenrasp en het -sap bij de aardappelen.
7. *Zorg dat de aardappelen nog warm zijn: de smaken worden dan beter opgenomen.*
8. Schud de aardappelen in de kom, tot de olijfolie alle aardappelen bedekt.
9. Rol de munt, peterselie en bieslook samen en snijd zo fijn mogelijk.
10. Voeg de kruiden toe aan de aardappelen en meng dit goed.
11. Schep de yoghurt en mosterd in de kom en meng weer.
12. Bak de spekjes in een koekenpan tot ze krokant zijn.
13. Schep ze uit de pan en voeg toe aan de kom met aardappelen.
14. Laat het vet van het spek in de pan en voeg hier de panko aan toe.
15. Zet op het vuur en bak de broodkruimels krokant.
16. Voeg ook de broodkruimels toe aan de aardappelen en je aardappelsalade is klaar.

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

BRON: noorderland.nl

