



GR Griekse aardappelsalade - Elliniki patatosaláta

2 personen

⌚ 80 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kg middelgrote aardappelen
- 2 el milde mosterd
- 200 g mayonaise
- 2 citroenen, rasp
- 1 citroen, sap
- 1 el honing
- 2 el olijfolie
- 3 el witte wijnazijn
- 50 g kappertjes
- 50 g olijven
- 100 g feta, verkruimeld
- 4 lente-uitjes
- 2 takjes selderij
- ½ bosje peterselie
- zout
- peper
- gerookte paprika

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Was de aardappelen grondig, maar schil ze niet.
2. Doe ze in een pan met een ruime hoeveelheid koud water.
3. Voeg zout toe en zet de pan op hoog vuur.
4. Kook de aardappelen 30-40 minuten tot ze zacht zijn.
5. Prik er met een vork in om te controleren of ze gaar zijn.
6. Giet de aardappelen af en laat ze 10 minuten afkoelen.
7. Klop in een grote kom de mosterd, mayonaise, citroenschil, citroensap, honing, peper en zout door elkaar tot een glad mengsel.
8. Zodra de aardappelen zijn afgekoeld, pel ze en hak ze grof.
9. Voeg zout, peper, olijfolie en azijn toe.
10. Klop alles goed door elkaar.
11. Doe de aardappelen in de marinade, voeg kappertjes en olijvenschijfjes toe.
12. Hak de lente-uitjes, selderij en peterselie fijn.
13. Verkruimel de feta.
14. Meng alles met een houten lepel.
15. Doe de salade in een serveerschaal, bestrooi met wat gerookte paprika en serveer.
16. Bewaar in de koelkast.
17. Hoe langer je de saus laat staan, hoe lekkerder hij wordt!

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

BRON: [AI](#)

