



GR Kretenzer aardappelsalade

2 personen

⌚ 30 + 120 minuten

Dit heb je nodig:

- 750 g krieltjes, gehalveerd
- 1.5 rode ui, in dunne halve ringen
- 75 g gegrilde rode paprika, in reepjes
- 75 g knoflookolijven, in plakjes
- 150 g feta, grof verkruimeld
- 8 g verse munt, fijngehakt
- 8 g verse peterselie – fijngehakt
- 8 g verse dille – fijngehakt
- 2 el kappertjes
- ½ bio citroen
- 3 el extra vergine olijfolie
- peper en zout

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Breng een ruime pan met water aan de kook en kook hierin de krieltjes in 10-15 minuten gaar.
2. Laat de krieltjes afkoelen en meng ze met de rest van de ingrediënten.
3. Zet de salade bij voorkeur nog een uurtje of twee in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.

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

BRON: ah.nl

