



HU Hongaarse aardappelsalade - Magyar krumplisaláta

2 personen

⌚ 45 minuten + 1 nacht

Dit heb je nodig:

- 1 kg vastkokende aardappels
- 1 grote rode ui, in dunne ringen gesneden
- 3 tot 4 zoetzure augurken, in kleine blokjes gesneden
- 1 rode paprika, in kleine blokjes gesneden
- 1 groene paprika, in kleine blokjes gesneden
- 1 tl (gerookt of zoet) Hongaars paprikapoeder
- verse peterselie of bieslook, fijngehakt

voor de dressing:

- 3 el witte wijnazijn
- 4 el milde olijfolie of zonnebloemolie
- 1 tl suiker
- ½ tl zout
- versgemalen zwarte peper

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kook de aardappels in hun schil in water met zout gaar.
2. Giet ze af, laat ze iets afkoelen, schil ze en snijd ze in plakjes van ongeveer ½ cm.
3. Klop in een kom de azijn, olie, suiker, zout en zwarte peper tot een gladde vinaigrette.
4. Doe de nog warme aardappelschijfjes in een schaal.
5. Voeg de rode ui, augurken, de rode en groene paprika en het paprikapoeder toe.
6. Giet hier de dressing over en schep het geheel voorzichtig door elkaar.
7. Laat de salade minimaal een uur, maar het liefst een nacht, in de koelkast staan zodat de smaken goed in de aardappels kunnen trekken.
8. Garneer de salade vlak voor het serveren met wat verse peterselie of bieslook.

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

BRON: [AI](#)

