



I Genuaanse aardappelsalade

2 personen

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kg vastkokende aardappelen
- 100 g pancettablokjes
- 400 g snijbonen
- 180 g gegrilde artisjok in olie, in potje
- 1 rode ui
- 1 bio citroen, rasp en sap
- 1½ el grove mosterd
- 1 tl honing
- 400 g witte bonen in blik
- 10 g verse platte peterselie

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Schil de aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook in 15-20 minuten gaar.
2. Giet af, spoel onder koud water en laat uitlekken.
3. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter op laag vuur en bak de pancetta in 10 minuten krokant.
4. Maak de snijbonen schoon, snijd in stukken van 3 cm en kook in 5-8 minuten beetgaar.
5. Giet af, spoel onder koud water en laat uitlekken in een vergiet.
6. Giet de artisjok af en bewaar 2 el van de olie.
7. Snijd de rode ui in dunne halve ringen.
8. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil van de vrucht en pers uit.
9. Meng het achtergehouden pancettavet met de opgevangen artisjokolie, 2 el citroensap, de mosterd, honing en de helft van de ui tot een saus.
10. Laat de witte bonen uitlekken in een vergiet.
11. Snijd de peterselie fijn.
12. Meng de aardappelen met de mosterdsaus, snijbonen, witte bonen en de helft van de pancetta.
13. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
14. Serveer de aardappelsalade in een diepe schaal en verdeel de artisjok en de rest van de pancetta en ui erover.
15. Bestrooi met het citroenrasp en de peterselie.

***** Je kunt deze aardappelsalade ook koud eten en 1 dag van tevoren bereiden. Bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast en voeg de pancetta pas toe voor het serveren.

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

BRON: AI

