



I Luccanese aardappelsalade

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kg aardappelen
- 1 potje pesto alla Genovese
- 1 el olijfolie
- 2 rode uien
- 2 courgettes
- 1 goudsalami
- 1 zakje rucola

materiaal: grote kom, wok

Zo maak je het:

1. Was de aardappelen en kook ze gaar in 25 minuten.
2. Giet ze af, laat ze wat afkoelen.
3. Snijd ze in vieren en schep ze om met de pesto.
4. Verhit in een wok de olie en roerbak de ui en courgette 5 minuten, zodat de courgetteplakjes goed warm zijn, maar nog knapperig.
5. Meng de geroerbakte ui en courgette met de salami en de rucola door de aardappelen met de pesto.
6. Serveer het gerecht lauwwarm.

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

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

