



I Toscaanse aardappelsalade

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 600 g krieltjes, met schil
- 3 el olijfolie
- 1½ el gedroogde oregano
- 2 tl citroensap
- 2 rode uien, in dunne ringen
- 75 g groene of zwarte olijven, zonder pit
- 225 g salami, in kleine blokjes
- 40 g rucola

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Boen de krieltjes goed schoon en kook ze circa 15 minuten in water met zout.
2. Giet ze af en snijd doormidden.
3. Schep de krieltjes met de olie, de oregano, het citroensap, de uienringen en de olijven door elkaar.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Laat afkoelen tot lauwwarm en schep dan de salami en rucola erdoor.
6. Serveer direct.

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

BRON: ah.nl

