



II. Israelische aardappelsalade

2 personen

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kg krielaardappelen
- 200 g verse doperwten
- 100 g verse groene aspergetips
- 1 citroen
- 4 el extra vierge olijfolie
- 1 el grove Zaanse mosterd
- 1 el vloeibare honing
- 3 bosuien
- 15 g verse munt
- 200 g lams-ham

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Halveer de krieltjes en snijd grote exemplaren in kwarten.
2. Kook de krieltjes 12 minuten.
3. Giet af en laat 5 minuten uitdampen.
4. Breng ondertussen in een andere pan een laag water aan de kook en kook daarin de doperwten 8 minuten.
5. Voeg de laatste 3 minuten de aspergetips toe.
6. Giet af in een vergiet en spoel af met koud water.
7. Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit.
8. Klop een dressing van het citroenrasp, het -sap, de olie, mosterd en honing.
9. Breng eventueel op smaak met zout.
10. Schenk de dressing over de nog warme krieltjes en schep om.
11. Voeg de groenten toe.
12. Snijd de bosui in ringetjes en de munt en lams-ham in reepjes.
13. Schep door de salade. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

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

BRON: AI

