



JP Japanse aardappelsalade

2 personen

⌚ 20 + 90 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kilo krieltjes
- 2 el neutrale olie
- peper en zout
- 150 g Griekse yoghurt
- 100 g Kewpie mayonaise
- 2 tl mosterd
- ½ citroen, sap
- 2 tl rode wijnazijn
- 10 g dille, grof gehakt
- 10 g peterselie, grof gehakt
- ½ komkommer, in dunne plakjes
- 4 stengels bleekselderij, in blokjes
- 4 bosui, in ringen

voor erbij

- ingelegde zoet-zure rode ui

materiaal: grote kom, bakplaat met bakpapier

Zo maak je het:

1. Begin met het koken van de krieltjes in pan met ruim gezouten water en verwarm de oven voor op 220°C.
2. Giet de gekookte krieltjes af en voeg toe aan een met bakpapier beklede bakplaat.
3. Plet de krieltjes met een glas of een ander voorwerp.
4. Druppel olie over de smashed potatoes en bestrooi royaal met peper en zout.
5. Zet in de oven en bak in 90 minuten krokant.
6. Maak onder tussen saus van de smashed aardappelsalade.
7. Doe hiervoor mayonaise samen met Griekse yoghurt in een kom.
8. Voeg de mosterd, knoflook, het citroensap en azijn toe.
9. Doe ook de verse dille en peterselie erbij en breng op smaak met peper en zout.
10. Roer het geheel goed.
11. Voeg de komkommer, rode ui, bosuien en bleekselderij ook toe aan de aardappelsalade.
12. Roer goed, zodat alles is gemengd en zet in de koelkast.
13. Laat de krokante aardappelen kort afkoelen en voeg daarna toe aan de salade.
14. Schep om en presenteer op een schaal.
15. Maak deze salade af met ingelegde zoet-zure rode ui.

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

BRON: AI

