



JP Tokiose aardappelsalade

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 3 eieren
- 1 kg kleine krieltjes
- 1 ui
- 300 g bleekselderij
- 150 g worteltjes
- 250 g surimi sticks
- 100 g eikenbladsla melange
- **voor de dressing**
- 150 g mayonaise
- 3 el ketchup
- 1 augurk, zeer fijngehakt
- 1 kleine sjalot, zeer fijngehakt
- 1 el witte wijnazijn
- 1 tl kristalsuiker
- ½ tl worcestersaus
- snufje zout en peper, naar smaak

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kook de eieren 7 minuten, pel ze en snijd elk in 4 partjes.
2. Halveer de krieltjes en kook ze in 300 ml water in 10 minuten gaar.
3. Maak de dressing door alle ingrediënten met elkaar te mengen.
4. In dit recept heb je ongeveer 100 ml nodig, de rest is een volgend keer te gebruiken in een andere salade.
5. Verdun de dressing met 3 el water.
6. Giet de krieltjes af, schep ze om met de ui en de dressing en laat ze in een slakom onder af en toe omscheppen snel afkoelen.
7. Snijd intussen de bleekselderij en de worteltjes in stukken van 4 cm en snijd ze in reepjes.
8. Breng ruim water aan de kook en kook de groente 5 minuten.
9. Spoel ze koud in een vergiet.
10. Verwijder de folie rond de surimi sticks.
11. Halveer ze en snijd de stukken overlans in vieren.
12. Meng de afgekoelde krieltjes met de groenten en de surimi sticks en breng op smaak met peper en zout.
13. Verdeel de sla over een schaal, schep de aardappelsalade erop en leg de partjes ei erbij.

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

BRON: ah.nl

