



KO Koreaanse aardappelsalade

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 600 g krieltjes, gewassen en gehalveerd
- 1 el gochujang
- 100 ml crème fraîche
- 1-2 el sesamololie
- 2 el zwarte sesamzaadjes
- 2 stengels bosui, heel fijn gesneden

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kook de krieltjes in ruim gezouten water tot ze gaar zijn.
2. Test dit met een scherp mesje: je wil er makkelijk doorheen snijden.
3. Meng ondertussen de gochujang met de crème fraîche en 1-2 el sesamololie tot een mooie gladde massa.
4. Giet de krieltjes af, laat even afkoelen en roer ze door het gochujang-mengsel.
5. Roer ook de sesamzaadjes en bosui door de ingrediënten.
6. Serveer de aardappelsalade onmiddellijk of bewaar in de koelkast.

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

BRON: culy.nl

