



LU Luxemburgse aardappelsalade

2 personen

⌚ minuten

Dit heb je nodig:

- 400 g krieltjes, voorgedaard
- 6 lente-/bosuitjes, in dunne ringetjes
- 1 bosje krulpeterselie, grof gehakt
- 6 zoetzure augurken, fijngehakt
- 250 g gerookte kipfilets, in blokjes
- 3 el fijne kruiden dressing
- ½ kropsla, gewassen, gedroogd

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kook de krieltjes circa 4 minuten in water met zout.
2. Giet af en laat afkoelen tot lauwwarm.
3. Schep de krieltjes in een grote kom om met de bosuitjes, peterselie, augurken en kip.
4. Breng op smaak met zout en peper en schep de dressing erdoor.
5. Verdeel de slabladeren over de borden.
6. Schep de krieltjessalade erop en bestrooi met peper.

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

BRON: AI

