



MA Marokkaanse aardappelsalade

2 personen

⌚ 40 + 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 4 grote aardappelen, in blokjes
- 1 kleine rode ui, fijngesnipperd
- 2 augurken, in blokjes
- handvol zwarte olijven, in schijfjes
- 2 el peterselie, fijngesneden
- 2 gekookte eieren

voor de dressing:

- 4 el mayonaise
- 1 tl azijn
- 1 tl zonnebloemolie
- 1 tl zout
- ½ tl zwarte peper
- ½ tl chilivlokken
- peterselie

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en kook de aardappelblokjes beetgaar met een snuf zout.
2. Giet de aardappelen af en spoel ze in een vergiet onder koud water, zodat de aardappelen niet verder gaar kunnen koken.
3. Laat het water uitlekken en schep de aardappelblokjes vervolgens in een kom.
4. Voeg de ui, augurken, olijven, de helft van de peterselie en een fijngesneden gekookte ei erbij en meng dit geheel samen.
5. Mix in een aparte kom voor de dressing de mayonaise, azijn, zonnebloemolie, zout, peper en de chilivlokken samen en giet de dressing bij de aardappelsalade.
6. Meng dit nogmaals samen en zet de aardappelsalade voor zeker 30 minuten in de koelkast.
7. Serveer de aardappelsalade lekker koud met bovenop een extra gekookt eitje.

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

BRON: uitdekeukenvanfatima.nl

