



## MX Mexicaanse aardappelsalade

**2 personen**

⌚ 60 minuten

**Dit heb je nodig:**

- 250 g vastkokende aardappelen
- ½ komkommer
- 4 el mais, uit blik
- 1 rode paprika
- 1 rode ui
- 6 cherrytomaten
- ½ jalapeño peper, in plakjes
- handje verse koriander
- versgemalen peper

**voor de dressing:**

- 2 el zonnebloemolie
- 4 el appelciderazijn
- 4 el mayonaise
- 1 limoen, rasp
- nog wat sap van de limoen

**materiaal:** grote kom

**Zo maak je het:**

1. Schil de aardappelen en snijd deze in vieren.
2. Kook ze in ongeveer 15 minuten gaar en laat vervolgens afkoelen.
3. Snijd de aardappelen, komkommer en paprika in blokjes.
4. Snijd de halve jalapeño in plakjes.
5. Snipper de ui en snijd de cherrytomaten in vieren.
6. Maak de dressing door alle ingrediënten in een kommetje te doen en vervolgens met de garde glad te kloppen.
7. Doe alle groenten en de aardappels in een schaal en schenk de dressing er over.
8. Meng goed met elkaar zodat alle groenten en aardappels bedekt zijn met de dressing.
9. Doe er een flinke hand fijngesneden koriander in en breng verder op smaak met versgemalen peper.
10. Nogmaals even goed mengen.
11. Eet smakelijk!

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

**BRON:** [domeaflavour.nl](http://domeaflavour.nl)

