



NL Amsterdamse aardappelsalade

2 personen

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 500 g vastkokende aardappelen (Ditta of Nicola)
- 75 g (vega) gerookte spekreepjes
- ½ rode ui
- 50 ml runder- of groentebouillon
- 1½ el extra vierge olijfolie
- 1 el witte wijnazijn
- ½ el Zaanse grove mosterd
- 1 el verse bieslook, peterselie en/of dille
- zout en zwarte peper, naar smaak
- paprikapoeder naar smaak, optioneel,

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kook de aardappelen in de schil in gezouten water tot ze gaar zijn, ongeveer 15 tot 20 minuten.
2. Giet ze af en laat ze heel even schrikken onder koud water.
3. Pel de schil er direct af terwijl ze nog warm zijn en snijd de aardappelen in grove blokjes of partjes.
4. Bak ondertussen de (vega)spekreepjes in een koekenpan tot ze goudbruin en knapperig zijn.
5. Laat de spekjes uitlekken op keukenpapier.
6. Verwarm de runder- of groentebouillon en snijd de rode ui in flinterdunne ringen.
7. Doe de warme aardappelblokjes in een schaal en giet de warme bouillon eroverheen.
8. Laat dit ongeveer 10 minuten rusten.
9. De aardappels zuigen dan de bouillon op en krijgen zo veel smaak.
10. Maak een dressing door de olijfolie, azijn en mosterd goed met elkaar te mengen.
11. 1Giet dit vervolgens over de aardappelen.
12. Voeg ook de knapperige spekjes en de rode uienringen toe en meng dit goed.
13. Snijd de verse bieslook, peterselie en/of dille fijn.
14. Garneer de aardappelsalade vlak voor het serveren royaal met de verse kruiden en eventueel een snuf paprikapoeder voor extra smaak.

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

BRON: [noorderland.nl](https://www.noorderland.nl)

