



NL Brabantse aardappelsalade

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 500 g vastkokende aardappelen
- 250 g gerookte spekblokjes
- 125 g crème fraîche
- 2 bosuitjes, in ringen
- 1 rode ui, in halve ringen
- 1 el verse peterselie, fijngehakt
- peper en zout

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Was de aardappelen en snijd deze in grove stukken.
2. Kook de aardappelen in 10 minuten gaar en laat uitlekken.
3. Bak ondertussen de spekblokjes in een droge koekenpan knapperig.
4. Doe de nog warme aardappels en de spekblokjes in een kom en meng hier de crème fraîche doorheen.
5. Voeg de bosui, rode ui en peterselie toe.
6. Schep het geheel nog even goed om en breng de aardappelsalade op smaak met peper en zout.
7. Serveer lauwwarm.

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

BRON: [AI](#)

