



NL Curaçaose aardappelsalade

2 personen

⌚ 45 minuten + 1 dag

Dit heb je nodig:

- 1 kilo kruimige aardappels
- 80 g prei, alleen witte deel of 4 stengels bosui
- 1 el piccalilly
- 4 eieren
- 2 Elstar appels
- 10 el mayonaise
- zout naar smaak, wees hier niet te zuinig mee

materiaal: grote kom, pureestamper

Zo maak je het:

1. Schil de aardappels, spoel ze af.
2. Snijd grotere exemplaren alvast in twee of vier stukken.
3. Doe de geschilde stukken aardappel in een kookpan en zet de aardappelen bijna geheel onder koud water.
4. Voeg nog een eetlepel fijn zout toe.
5. Breng met een deksel op de pan het water met de aardappelen aan de kook.
6. Zet het vuur daarna zachter en laat zachtjes koken.
7. Kook zo in ongeveer 15 tot 20 minuten de aardappelen gaar.
8. Breng in een steelpan met water de 4 eieren aan de kook.
9. Als het water kookt, zet je het vuur weer wat zachter.
10. Zorg dat het water blijft borrelen.
11. Kook de eieren hard in 8 minuten.
12. Giet daarna het kokende water weg en laat de eieren onder koud water uit de kraan schrikken.
13. Laat de eieren nog even in de steelpan gevuld met koud water staan, zodat ze verder kunnen afkoelen.
14. Was nu de prei of bosui.
15. Gebruik van de prei alleen het witte gedeelte.
16. Snijd van de onderkant een plakje af.
17. Verwijder het buitenste blad.
18. Zowel bij de prei als de bosui moet dit gebeuren.
19. Check even of je prei nog steeds zandvrij is.
20. Spoel anders nogmaals goed af.
21. Snijd de prei of bosui zo fijn mogelijk.
22. Zijn je aardappelen nog niet gaar, begin dan alvast met de appels.
23. Prik na 15 tot 20 minuten met een aardappelschilmesje in een wat groter stuk aardappel om te kijken of deze gaar is.
24. Als de aardappelen al een beetje uit elkaar beginnen te vallen dan geeft dat niet.
25. Giet de gare aardappelen af en stamp ze met een fijne pureestamper fijn.
26. Voeg alvast de prei of bosui toe en laat dit samen zo uitwasemen.
27. Terwijl de aardappels met de prei of bosui staan uit te dampen, ga je verder met de appels.
28. Deze hoeft je niet te schillen, maar daarom moet je ze wel even voor gebruik wassen met koud water.
29. Verwijder wel het klokhuis en snijd de appels in hele kleine stukjes.
30. Het liefst ter grote van een doperwt.
31. Pel de eieren en snijd deze ook weer in kleine stukjes ter grote van een doperwt.
32. Dit gaat het beste met een eiersnijder, waarin je eerst het ei in plakjes snijdt.
33. Dan het ei in de eiersnijder een kwartslag draait en nogmaals het ei snijdt.
34. Roer nu ook de stukjes ei en appel door de puree.
35. Voeg de piccalilly en de 10 eetlepels mayonaise toe en meng met een vork of lepel alles goed door elkaar.



- 36. Mocht je nog klontjes in je salade tegenkomen, gebruik dan nog een keer je stamper of prak dat ene klontje fijn met een vork.
- 37. Proef en breng je aardappelsalade verder op smaak door nog meer fijn keukenzout toe te voegen.
- 38. Wees niet te zuinig, want net te flauwe aardappelsalade is zonde.
- 39. Mocht je de aardappelsalade toch nog niet smeuïg genoeg vinden, voeg dan nog wat extra mayonaise toe.
- 40. Laat je aardappelsalade liefst een nachtje rusten in de koelkast voordat je deze gaat eten.
- 41. De volgende dag is deze namelijk nog lekkerder.

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

BRON: echtegerechten.nl