



NL Doesburgse aardappelsalade

2 personen

⌚ 80 minuten

Dit heb je nodig:

- 300 g vastkokende aardappelen
- olijfolie
- 50 g doperwtjes, diepvries
- 100 g spekblokjes
- 5 g verse peterselie
- 5 g verse bieslook
- 5 g verse dille

voor de mosterddressing

- 1 el olijfolie
- 1 tl gladde Doesburgse mosterd
- 1 el Doesburgse appelazijn of witte wijnazijn
- peper en zout

materiaal: grote kom, bakplaat met bakpapier, pureestamper

Zo maak je het:

1. Breng een ruime pan met water aan de kook en kook hierin de aardappels 25 minuten voor.
2. Giet af en laat droog stomen.
3. Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht.
4. Verdeel de aardappels over de bakplaat en stamp ze plat met de aardappelstamper.
5. Besprenkel de geplette aardappels met olijfolie en bak ze nog eens 25 minuten in het midden van de oven tot ze lekker krokant zijn.
6. Kook ondertussen de doperwten gaar en bak de spekblokjes krokant in een droge koekenpan.
7. Verdeel de krokante aardappels over een bord en schep hier de doperwten en spekblokjes overheen.
8. Roer de ingrediënten voor de mosterddressing door elkaar en sprenkel de dressing over de aardappels.
9. Top af met groene kruiden en eventueel extra peper en zout.

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

BRON: AI

