



NL Drentse aardappelsalade

2 personen

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 750 g vastkokende aardappelen
- 150 g Drentse droge worst
- 3 bosuitjes
- 1 rode paprika
- 2 el kappertjes
- 2 el verse peterselie
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- 3 el crème fraîche
- 2 el grove mosterd
- 1 el witte wijnazijn
- 2 el olijfolie
- zout en peper naar smaak

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken.
2. Kook ze in gezouten water gaar in circa 10 à 12 minuten.
3. Giet af en laat ze even uitstomen en afkoelen.
4. Snijd ondertussen de bosuitjes fijn en de rode paprika in kleine blokjes.
5. Verwijder het velletje van de droge worst en snijd deze in kleine stukjes.
6. Meng in een kommetje de crème fraîche, mosterd, azijn, olijfolie, paprikapoeder en wat zout en peper tot een gladde dressing.
7. Meng de afgekoelde aardappelblokjes met de droge worst, bosui, paprika, kappertjes en de dressing.
8. Schep voorzichtig door zodat de aardappel heel blijft.
9. Hak de verse peterselie fijn en bestrooi hiermee de aardappelsalade.
10. Voeg eventueel een extra snufje gerookt paprikapoeder toe voor een finishing touch en klaar is je aardappelsalade!
11. Serveer 'm als bijgerecht bij de BBQ, het avondeten of als lunch met een lekker (stok)broodje erbij.

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

BRON: noorderland.nl

