



NL Groningse aardappelsalade

2 personen

⌚ 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 500 g vastkokende aardappelen (Bildtstar of Opperdoezer Ronde)
- 2 hardgekookte eieren
- 75 g gerookte spekreepjes
- 2 lente-uitjes
- klein handje verse peterselie
- 1 el kappertjes

voor de dressing

- 1 el Groninger mosterd
- ½ el honing
- 1½ el witte wijn- of appelcider azijn
- 3 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 in ongeveer 15 minuten gaar.
3. *Let op: kook ze niet te zacht!*
4. Giet af en laat ze even uitstomen.
5. Breng ondertussen een ander pannetje water aan de kook en kook de eieren in 8 à 9 minuten hard.
6. Laat ze schrikken onder koud water, pel ze en snijd in stukjes.
7. Bak de spekreepjes in een droge koekenpan krokant.
8. Laat ze daarna uitlekken op keukenpapier.
9. Snijd ondertussen de lente-uitjes in ringetjes en snijd de verse peterselie fijn.
10. Meng alle ingrediënten voor de dressing met elkaar in een kommetje.
11. Proef even en breng verder op smaak met zout en peper.
12. Meng de lauwwarme aardappelen in een grote schaal met de dressing.
13. Voeg de lente-ui, kappertjes en spekjes toe.
14. Schep voorzichtig om.
15. Garneer met de gekookte eieren en de verse peterselie.
16. Serveer de Groningse aardappelsalade lauwwarm of gewoon op kamertemperatuur.
17. Eet smakelijk!

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

BRON: noorderland.nl

