



## NL Katwijkse aardappelsalade

**2 personen**

⌚ 40 minuten

**Dit heb je nodig:**

- 400 g sperziebonen, afgehaald
- 600 gram krieltjes, gehalveerd, geschild
- 1 el kappertjes, afgespoeld
- 1 tl mosterd
- 2 el witte wijnazijn
- 5 el olijfolie
- 1 bosje krulpeterselie, grof gehakt
- 1 bosje bieslook, grof gehakt
- 2 zoute haringen, in stukjes, schoongemaakt
- 2 lente-/bosuitjes, in ringetjes

**materiaal:** grote kom, staafmixer met hoge beker

**Zo maak je het:**

1. Kook de sperziebonen beetgaar en giet af.
2. Kook intussen ook de krieltjes in circa 8 minuten, afhankelijk van het formaat, beetgaar in water met zout.
3. Giet af, laat uitstomen en laat afkoelen tot lauwwarm.
4. In een hoge beker pureer met de staafmixer de kappertjes met de mosterd, azijn en olie tot een gladde dressing.
5. Schep samen met alle kruiden, de haring en krieltjes door de sperziebonen.
6. Bestrooi met de bosui en serveer direct.

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

**BRON:** AI

