



NL Ouderwetse aardappelsalade

2 personen

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 500 g vastkokende aardappels
- 150 g augurken
- 100 g crème fraîche
- 50 g extra belegen kaas
- 2 bosuien
- 2 hardgekookte eieren
- 1 rode ui
- 2 el mosterdmayonaise
- 1 el fijngesneden verse bieslook
- 1 el fijngesneden verse peterselie
- zout en peper naar smaak

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes.
2. Kook ze in een pan met gezouten water gedurende 10 minuten, totdat ze net gaar zijn.
3. Giet af en spoel kort af met koud water om het garingsproces te stoppen.
4. Snijd de rode ui en augurken fijn, de bosui in dunne ringen en de kaas en eieren in kleine blokjes.
5. Meng dit samen met de aardappels in een grote kom.
6. Meng in een apart schaaltje de crème fraîche met de mosterd-mayonaise, fijngesneden bieslook en peterselie.
7. Roer goed door en schep dit door het aardappelmengsel.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Laat de salade bij voorkeur een half uurtje in de koelkast staan, zodat de smaken goed kunnen intrekken.
10. Serveer en geniet!

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

BRON: noorderland.nl

