



NO Bergense aardappelsalade

2 personen

⌚ minuten

Dit heb je nodig:

- 750 g vastkokende aardappels
- 1 el citroensap
- 2 el walnootolie
- 1 tl geraspte mierikswortel
- versgemalen zwarte peper
- 1 zak waterkers
- 2 schaaltjes maatjesharing

voor erbij

- toast

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Aardappels schillen, in blokjes snijden en wassen.
2. Aardappelblokjes in weinig water met $\frac{1}{2}$ tl zout in ca. 10 min. beetgaar koken.
3. In een kom de dressing kloppen van citroensap, olie, mierikswortel en zout en peper naar smaak.
4. Aardappelblokjes afgieten en warm door dressing scheppen.
5. Laten afkoelen.
6. Grove steeltjes van waterkers verwijderen.
7. Helft van waterkers over de borden verdelen.
8. Rest van waterkers grof hakken en door aardappelsalade mengen.
9. Haringen op waterkers leggen.
10. Telkens 1 filet omhoog houden, aardappelsalade op onderste filet scheppen en bovenste filet weer erop leggen.
11. Lekker met toast.

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

BRON: ah.nl

