



NO Noorse aardappelsalade

2 personen

⌚ 50 + 120 minuten

Dit heb je nodig:

- 500 g vastkokende aardappelen
- 100 g mayonaise
- 100 g zure room
- 75 g augurken
- Een beetje augurkenvocht
- ½ witte of gele ui, fijngehakt
- peterselie of bieslook, gehakt voor de garnering

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Schil de aardappelen, maar laat ze heel.
2. Doe ze in een pan en bedek ze met koud water en een flinke snuf zout.
3. Breng aan de kook en laat ongeveer 18 minuten sudderen, tot een vork er niet te veel weerstand tegen biedt.
4. Ze moeten nog redelijk stevig zijn, maar niet hard.
5. Giet af in een vergiet en snijd ze, zodra ze voldoende zijn afgekoeld om vast te pakken, in blokjes van ongeveer 1 cm.
6. Hak de ui en augurken fijn.
7. Meng de mayonaise en zure room en voeg de ui en augurken toe.
8. Voeg geleidelijk 1 tl augurken sap toe om de dressing iets te verdunnen en een lichte augurkensmaak te geven.
9. Proef om te controleren of de dressing naar wens is.
10. Voeg de aardappelen toe en zet de salade een paar uur in de koelkast.
11. Bestrooi vlak voor het serveren met fijngehakte verse kruiden naar keuze.
12. Combineer de aardappelsalade met gegrild vlees, vis, vleeswaren of beleg hem op hotdogs voor de klassieke Noorse combinatie.

TIP: Potetsalat blijft prima een aantal dagen goed in de koelkast, dus je kunt hem de dag voor een evenement klaarmaken, of bewaren als een snelle salade voor dagen waarop je geen zin hebt om te koken.

BRON: AI

