



PT Portugese aardappelsalade

2 personen

⌚ 35 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kg vastkokende aardappelen, geschild, in blokjes gesneden
- 500 g gemengde groenten, diepvries, zoals erwten, wortels, sperziebonen en maïs
- 240 ml mayonaise
- 4 eieren
- 2 el extra vierge olijfolie
- 2 el rode of witte wijnazijn
- zout en peper naar smaak

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Doe de aardappelen en eieren in een grote pan en vul deze met koud water.
2. Voeg een eetlepel grof zeezout toe.
3. Breng aan de kook.
4. Zet de timer op 10 minuten.
5. Voeg na 5 minuten de groenten toe aan de pan.
6. Controleer na 10 minuten of de aardappelen gaar zijn door er met de punt van een mes in te prikken.
7. Als ze zacht zijn, giet je de aardappelen, groenten en eieren af.
8. Als ze nog niet gaar zijn, haal je alleen de eieren eruit en kook je de aardappelen en groenten nog even verder.
9. Doe de afgegoten aardappelen en groenten terug in de pan.
10. Pel de eieren.
11. Snijd 3 van de 4 eieren in blokjes en bewaar het vierde ei, in kwartjes gesneden, als garnering.
12. Leg de 3 gesneden eieren bij de aardappelen en groenten.
13. Meng in een kleine kom de mayonaise, olijfolie en azijn.
14. Meng goed en voeg dit toe aan de aardappelen, groenten en eieren.
15. Roer alles goed door elkaar.
16. Doe het mengsel in een serveerschaal en garneer met het apart gehouden ei.
17. Serveer op kamertemperatuur.

* Dit gerecht wordt in Portugal meestal als bijgerecht bij gebakken vis geserveerd, maar je kunt er ook een complete maaltijd van maken door er tonijn of zelfs gekookte kip aan toe te voegen.

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

BRON: AI

