



## RO Roemeense aardappelsalade

**2 personen**

⌚ 45 + 60 minuten

### Dit heb je nodig:

- 1 kg vastkokende aardappelen
- 2 rode of witte uien, in dunne halve ringen
- 3 tot 4 hardgekookte eieren, in partjes of schijfjes
- 100 g zwarte olijven, met pit voor de smaak, of ontpit
- 1 rode paprika, in reepjes
- 4 el zonnebloemolie of olijfolie
- 3 eetlepels witte wijn- of appelazijn, naar smaak
- verse peterselie, fijngehakt
- zout en zwarte peper naar smaak

**materiaal:** grote kom

### Zo maak je het:

1. Kook de aardappelen in de schil gaar in gezouten water.
2. Laat ze daarna iets afkoelen, pel de schil eraf en snijd ze in grove blokjes of schijfjes.
3. Snijd de uien.
4. Bestrooi de uienringen met een beetje zout en laat ze een kwartier staan.
5. Spoel ze daarna af met koud water en knijp het vocht eruit.
6. Dit haalt de scherpe, bittere smaak van de rauwe ui af.
7. Doe de nog lauwe aardappelen in een grote schaal.
8. Voeg de uien, olijven en de paprikareepjes toe.
9. Meng de olie en azijn met het zout en de peper.
10. Giet dit over de salade terwijl de aardappelen nog warm zijn, zodat ze de smaken goed absorberen.
11. Schep alles voorzichtig om.
12. Voeg als laatste de partjes ei en de verse peterselie toe, zodat de eieren niet kapot gaan.
13. Laat de salade minimaal een uur in de koelkast trekken, maar serveer hem bij voorkeur op kamertemperatuur.

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

**BRON:** [AI](#)

