



RU Russische aardappelsalade

2 personen

⌚ minuten

Dit heb je nodig:

- 300 g aardappels, in kleine blokjes gesneden
- 70 g knolselderij, in kleine blokjes gesneden
- 60 g wortel, in kleine blokjes gesneden
- 10 stuks kerstomaat in kwarten
- 8 zure augurkjes, in zeer kleine blokjes gesneden
- 120 g mayonaise
- 3 eieren, hardgekookt en gesneden
- 8 takjes peterselie, plat gesneden
- zout en peper
- kerriepoeder

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Maak deze een dag van tevoren en haal 'm op de dag zelf 2 uur voor gebruik uit de koeling.
2. Kook de aardappel, knolselderij en wortel beetgaar in gezouten water beetgaar.
3. Laat op een platte schaal uitdampen.
4. *Met koud spoelen onder de kraan verlies je alle smaak.*
5. Meng de aardappel, knolselderij, wortel, tomaat, augurk, eieren, peterselie en mayonaise en breng op smaak met zout, peper en licht met kerriepoeder.
6. Zet 'm in de koelkast en laat de smaken een hele nacht intrekken.
7. Haal 2 uur voor het serveren uit de koelkast.
8. Als de salade nog wat droog is, roer er dan nog een lik mayonaise doorheen.

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

BRON: juliusjaspers.nl

