



RU Russische aardappelsalade - Olivier

2 personen

⌚ 30 minuten + 8 uur

Dit heb je nodig:

- 300 g aardappelen, vastkokend
- 2 eieren
- 3 augurken
- 1 takje peterselie
- 75 g doperwtten, diepvries
- 3 el mayonaise
- 2 el crème fraîche
- 1 tl mosterd
- 100 g ham blokjes
- snuf peper en zout
- 2 el zilveruitjes

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kook de geschilde aardappels in ca. 15 tot 20 minuten gaar in een pan met water.
2. Kook ondertussen ook de eieren gaar in 8 minuten.
3. De doperwtten uit de diepvries kook je ca. 6 minuten, mocht je die uit een pot gebruiken dan hoeft je deze niet te koken.
4. Giet de aardappels en eieren af en spoel ze af met koud water.
5. Snijd de aardappels in kleine blokjes en doe in een kom.
6. Snijd de augurken en 1 ei in kleine stukjes.
7. Meng samen met de mayonaise, crème fraîche, mosterd, fijngehakte peterselie en een snuf peper en zout door de aardappels.
8. Voeg dan ook de doperwtten en ham-blokjes toe en schep door elkaar.
9. Laat dit minimaal een uur goed koud worden in de koelkast, het liefst een hele nacht.
10. Verdeel een aantal slablaadjes over een bord of kom en schep hier de Russische aardappelsalade op en garneer met het overgebleven eitje en wat zilveruitjes.
11. Je kunt er ook een heel kunstwerk van maken, dus leef je uit!

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

BRON: [AI](#)

