



SE Stockholm aardappelsalade

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 500 g krieltjes
- 2 el kappertjes
- 1 el Dijonmosterd
- 25 g peterselie, fijngehakt
- 25 g bieslook, fijngehakt
- 1 tl zout
- ¾ tl appelciderazijn
- 1 el mayonaise
- 1 el olijfolie
- 150 g crème fraîche
- ½ rode ui, in blokjes gesneden
- versgemalen zwarte peper, naar smaak
- 2 lente-uitjes, gesnipperd

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Maak de aardappelen schoon en kook ze gaar maar nog stevig.
2. Laat ze afkoelen.
3. Snijd de afgekoelde aardappelen in halve, kwart of hapklare stukjes.
4. Meng in een aparte kom de meeste kruiden, azijn, mosterd, kappertjes, mayonaise, crème fraîche, olijfolie, de in blokjes gesneden rode ui en de gehakte lente-ui.
5. Proef tussendoor en voeg zout en peper toe.
6. Voeg de aardappelen toe aan de salade en garneer met de rest van de kruiden.
7. Laat de aardappelsalade 10 minuten rusten voordat u hem serveert.

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

BRON: [AI](#)

