



SE Zweedse aardappelsalade

2 personen

⌚ 35 minuten

Dit heb je nodig:

- 500 g aardappel in schil, bijvoorbeeld krieltjes
- ½ rode ui

voor de dressing

- 1 bosje verse dille, gehakt
- 100 g Griekse yoghurt
- 4 el yogonaise
- zout
- peper

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Was de aardappels en snij in grove stukken.
2. Kook de aardappels gaar in kokend water in ongeveer 12 minuten.
3. Giet af en spoel af met koud water en doe in een schaal of kom.
4. Snij de rode ui in super dunne ringen.
5. Voeg toe aan de aardappels.
6. Hak de dille fijn.
7. Meng de Griekse yoghurt en yogonaise en roer de dille erdoor.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. Roer de dressing door de aardappels.
10. Garneer eventueel met wat losse dille.

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

BRON: [AI](#)

