



SK Slovaakse aardappelsalade

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kg aardappelen, geschild, in blokjes gesneden
- 500 g wortels, in blokjes van 2 cm gesneden
- 1 middelgrote gele ui, fijngesneden in stukjes van ½ cm
- 6 augurken, in blokjes van 1 cm gesneden
- 5 eieren
- 5 takje dille, klein gesneden

voor de dressing:

- 250 ml mayonaise (goede kwaliteit)
- 6 el augurkensap
- 2 el Dijonmosterd
- 1 tl zout
- ½ tl zwarte peper

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Doe de in blokjes gesneden aardappelen in een grote pan op hoog vuur en vul de pan met water tot alle aardappelen er onder staan.
2. Zodra het water kookt, zet je het vuur lager (middelhoog) en laat je het geheel zachtjes sudderen tot de aardappelen gaar genoeg zijn om gemakkelijk met een vork te snijden, ongeveer 30 minuten.
3. Giet af en laat afkoelen, of spoel ze af onder koud water als je ongeduldig bent.
4. Kook de aardappelen niet te lang, anders worden ze te papperig.
5. Terwijl de aardappelen koken, doe je de in blokjes gesneden wortelen in een middelgrote pan op hoog vuur en vul je de pan met water tot alle wortelen onder water staan.
6. Zodra het water kookt, zet je het vuur lager (middelhoog) en laat je het geheel zachtjes sudderen tot de wortelen gaar genoeg zijn om gemakkelijk met een vork te snijden, ongeveer 20 minuten. Giet af en laat afkoelen, of spoel ze af onder koud water als je ongeduldig bent.
7. Leg de eieren voorzichtig in een middelgrote pan en vul de pan met koud water tot ongeveer 2 cm boven de eieren.
8. Zet het vuur hoog.
9. Zodra het water kookt, zet je het vuur uit en doe je een deksel op de pan.
10. Laat het 12 minuten staan en dompel de eieren dan onder in koud water.
11. Zodra de eieren voldoende zijn afgekoeld om vast te pakken, pel je de schalen en snijd je de eieren in blokjes van 1 cm.
12. Doe alle ingrediënten voor de dressing in een kom en klop ze door elkaar tot een glad mengsel: mayonaise, augurkensap, Dijonmosterd, zout en peper.
13. Doe in een grote kom de gekookte aardappelen, gekookte wortelen, hardgekookte eieren, gesneden rauwe ui, gesneden augurken en een deel van de dille.
14. Meng de helft van de dressing erdoor en proef.
15. Voeg naar smaak meer dressing toe.
16. De hoeveelheid dressing die je nodig hebt, hangt af van je persoonlijke smaak en ook van hoe groot of klein je de aardappelen en wortelen snijdt.
17. Doe de salade in een luchtdichte bak en bewaar hem minimaal een uur in de koelkast voordat je hem serveert, of nog beter, een nacht in de koelkast.
18. Vlak voor het opdienen strooi je de rest van de dille er overheen.
19. Eet smakelijk!

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

BRON: AI

