



SU Duitstalige Zwitserse aardappelsalade - Härödöpfelsalat

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 600 g aardappelen, vastkokend
- 4-5 augurken (5-6 cm lang)
- 3 el augurkensap
- 3 el mayonaise
- 1 tl fijne mosterd
- 2 el olijfolie
- 1 el dille, vers en fijngehakt
- 1 el peterselie, vers en fijngehakt (optioneel)

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kook de aardappelen (zonder deksel) in gezouten water op middelhoog vuur gedurende ongeveer 25 minuten, of tot ze net gaar zijn.
2. Giet de aardappelen af, pel ze terwijl ze nog warm zijn, halveer ze en snijd ze vervolgens in plakjes van ongeveer 5 mm dik.
3. Snijd de augurken in kleine stukjes.
4. Maak in een kleine kom de dressing door het augurkensap, de mayonaise, de mosterd en de olijfolie door elkaar te kloppen.
5. Meng de augurken, de dressing, de verse kruiden en de aardappelen en breng op smaak met zout en peper.

* Maak de salade vlak voor gebruik aan en bewaar hem daarom niet in de koelkast – de kou zorgt ervoor dat de aardappelen hun romigheid verliezen (restjes kunnen wel in de koelkast bewaard worden). Als je geen augurkensap wilt gebruiken, is appelciderazijn een prima alternatief.

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

BRON: AI

