



SU Zwitserse aardappelsalade

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 2 el witte wijnazijn
- 1 el dijonmosterd
- 2 el olijfolie
- 500 g ongepelde krielaardappelen
- 3 lente-uitjes, in rondjes gesneden
- 2 sjalotten, gehakt
- 3 el dille, fijnggehakt
- 3 el zilveruitjes op azijn
- 2 zoetzure augurken, in blokjes gesneden
- 150 g Appenzeller®, in blokjes gesneden
- Peper en zout

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Meng in een kom de azijn, mosterd, peper, zout en olijfolie.
2. Zet koel.
3. Kook de krielaardappelen in gezouten water gedurende 12 minuten, naargelang de grootte.
4. Laat uitlekken en afkoelen.
5. Snijd ze in kwarten.
6. Giet de vinaigrette over de lauwe aardappelen.
7. Voeg de lente-ui, sjalotten en dille toe.
8. Meng alles goed door elkaar.
9. Voeg vervolgens de zilveruitjes en augurken toe.
10. Meng goed door.
11. Verdeel over de borden met de blokjes Appenzeller.

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

BRON: kaasuitzwitserland.be

