



USA Amish aardappelsalade

2 personen

⌚ 40 + 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 400 g aardappelen, kruimig
- 1 ei, L
- ½ wortel, geschild en grof geraspt
- ½ stengel bleekselderij, in fijne blokjes gesneden
- 1 middelgrote ui, fijn gesneden
- Voor de Dressing
- 65 ml mayonaise
- 1 el azijn
- 1 el mosterd
- 1 el suiker
- ¼ tl gerookte paprika
- ¼ tl zout

materiaal: grote kom, bakplaat, vershoudfolie

Zo maak je het:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukjes die ongeveer even groot zijn, zo zijn ze tegelijkertijd gaar.
2. Doe ze in een pan en voeg de het ei toe.
3. Schenk voldoende koud water erbij, zodat alles onderstaat en breng aan de kook.
4. Draai het vuur laag en laat het 13 minuten koken.
5. Haal het ei eruit en laat deze afkoelen.
6. Pel het ei en snij deze in grove stukken.
7. Kook de aardappelen verder tot ze gaar zijn.
8. Dat kun je controleren door met een vork in een aardappel te prikken.
9. Als je daarbij geen weerstand voelt, zijn de aardappelen gaar.
10. Giet de hete aardappelen af en verdeel ze over een bakplaat, zodat ze aan de lucht kunnen drogen en afkoelen tot kamertemperatuur.
11. Meng de afgekoelde aardappelen, eieren, wortel, bleekselderij en uien in een grote kom.
12. Meng voorzichtig, je wilt geen puree maken.
13. Meng de mayonaise, azijn, mosterd, suiker, paprikapoeder en zout in een middelgrote kom.
14. Voeg toe aan de grote kom en meng voorzichtig, zodat alles bedekt is.
15. Dek de kom af met vershoudfolie en laat hem minimaal 1 uur in de koelkast afkoelen.
16. Zo trekken alle smaken goed in.

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

BRON: albiongould.com

