



USA Cajun aardappelsalade

2 personen

⌚ 60 + 60 minuten

Dit heb je nodig:

- 600 g vastkokende aardappelen, geschild en in blokjes
- 2 eieren, hardgekookt en fijngehakt
- 2 stengels bleekselderij, in dunne boogjes
- 1 kleine rode ui, gesnipperd
- 1 rode paprika, in kleine blokjes
- 2 lente-uien, in ringetjes (voor de garnering)

voor de cajun dressing:

- 4 el mayonaise
- 2 el zure room
- 1 el grove mosterd
- 1 el cajun-kruiden, naar smaak
- 1 tl citroensap
- zout en peper, naar smaak

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kook de aardappelblokjes in ruim gezouten water in zo'n 10 tot 12 minuten beetgaar. Giet ze af en laat ze volledig afkoelen.
2. Meng in een grote schaal de mayonaise, zure room, mosterd, het citroensap en de Cajun-kruiden tot een egale, kruidige saus.
3. Snijd de rode ui, bleekselderij en rode paprika in fijne stukjes.
4. Hak ook de gekookte eieren fijn.
5. Voeg de afgekoelde aardappelen, de gesneden groenten en het ei toe aan de schaal met de dressing.
6. Schep het geheel voorzichtig om zodat de aardappels niet breken.
7. Proef de salade en voeg naar wens extra peper, zout of een extra snuf Cajun-kruiden toe.
8. Zet de aardappelsalade minstens 1 uur afgedekt in de koelkast.
9. De smaken trekken er dan extra goed in.
10. Garneer vlak voor het serveren met de ringetjes lente-ui.

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

BRON: [AI](#)

