



USA California aardappelsalade

2 personen

⌚ 45 minuten

Dit heb je nodig:

- 1 kg kriel aardappelen
- 50 g zure room
- 25 g mayonaise
- ½ tl uienpoeder
- 1 tl Dijon mosterd
- ½ tl zwarte peper
- 1 teentjes knoflook, geraspt
- ½ bosje verse bieslook, fijn gehakt
- 1 kleine rode of witte ui, in halve ringen
- 50 g sour cream & onion chips

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Was de krielaardappelen onder de kraan en snijd de grote exemplaren doormidden.
2. Kook de krieltjes in 20 minuten gaar.
3. Spoel af en laat afkoelen.
4. Maak de dressing door de zure room, mayonaise, uienpoeder, mosterd, zwarte peper en knoflook door elkaar te roeren.
5. Schep de dressing door de afgekoelde aardappeltjes.
6. Doe de bieslook en uienringen bij de aardappelsalade in de kom.
7. Breek de chips in grove stukken en schep ook deze door de aardappelsalade.

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

BRON: [AI](#)

