



USA Floridaanse aardappelsalade

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 500 g krieltjes, met schil
- 1 sinaasappel, rasp en sap
- 4 el olijfolie
- 2 el azijn
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 tl gedroogde oregano
- 2 stengels bleekselderij, in boogjes
- 1 bosje bieslook, fijngehakt
- 2 el kappertjes
- 25 g ijsbergsla, gescheurd
- 25 g rucola

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Kook de krieltjes in de schil in circa 15 minuten gaar in water met zout.
2. Klop een dressing van 2 el sinaasappelsap, de sinaasappelrasp, olie, azijn, knoflook en oregano.
3. Schep de krieltjes, bleekselderij, bieslook, kappertjes, sla, rucola en dressing door elkaar tot alle ingrediënten goed bedekt zijn met de dressing.
4. Serveer de salade lauwwarm.

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

BRON: ah.nl

