



USA Hawaïaanse aardappelsalade

2 personen

⌚ 60 minuten + 4 uur

Dit heb je nodig:

- 500 g Ditta of Russet aardappelen
- 200 g gebraden kip in reepjes*
- 2 eieren, hardgekookt
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 4 el doperwtten, diepvries, ontdooid
- 1 wortel, geraspt
- 3 el zoete augurken-relish,
- ½ selderijstengel, in kleine plakjes
- ½ verse ananas, in blokjes gesneden
- ½ rode paprika, in dunne delen gesneden
- ½ komkommer, in blokjes
- ½ rode ui, fijngehakt
- 2 el peterselie, fijngehakt
- 3 el walnoten, gehakt (optioneel)

voor de Hawaïaanse vinaigrette

- 2 el ananassap
- 2 el mayonaise
- 2 el lichte sojasaus
- 1 el sesamolie
- 1 el witte wijnazijn
- 1 tl verse gember, geraspt
- 1 tl honing
- ½ limoen, sap

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Vul een grote pan met koud, gezouten water en voeg de aardappelen toe.
2. Breng het water aan de kook en laat het vervolgens sudderen tot de aardappelen net gaar genoeg zijn om er gemakkelijk met een vork in te prikken, maar niet uit elkaar vallen, ongeveer 10-15 minuten.
3. Als de aardappelen gaar zijn, haal ze dan van het vuur en giet ze goed af om overtollig vocht te verwijderen.
4. Doe de aardappelen in een grote mengkom en meng ze, terwijl ze nog warm zijn, met de azijn.
5. Meng voorzichtig om te voorkomen dat de aardappelen te veel uit elkaar vallen.
6. Laat de aardappelen afkoelen.
7. Voeg de mayonaise toe en meng tot alles goed gemengd is.
8. Voeg, zodra de aardappelen bedekt zijn, de hardgekookte eieren, knoflook, erwten, wortels, zoete augurken-relish, rode ui, selderij, zout en peper toe.
9. Meng alles weer voorzichtig door elkaar.
10. Dek de kom goed af en laat het gerecht minstens vier uur in de koelkast afkoelen.
11. Garneer eventueel met verse gehakte peterselie voor het serveren.

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

* Variaties en aanbevelingen

Vega variant: vervang de kip door in de oven geroosterde kikkererwtten.

Fruitige variant: voeg blokjes mango of papaja toe.

Pittige variant: voeg een paar druppels srirachasaus toe aan de vinaigrette.

****** Deze salade is ook perfect om van tevoren te maken – bewaar de dressing apart en voeg de walnoten pas op het laatste moment toe.

BRON: albiongould.com

