



USA New Yorkse aardappelsalade

2 personen

⌚ 30 minuten

Dit heb je nodig:

- 600 g nieuwe aardappels
- 150 g pastrami in stukjes
- 2 handjes waterkers
- 2 el bieslook fijngehakt

voor de dressing

- 4 el mayonaise
- 3 el mierikswortel fijngehakt (kant-en-klaar)
- 3 sjalotjes fijngehakt
- 4 el augurken fijngehakt
- zout en peper

materiaal: grote kom

Zo maak je het:

1. Roer voor de dressing de mayonaise, de mierikswortel, de sjalotjes, de augurk en 1½ tl zuur van de augurken in een grote kom door elkaar.
2. Breng op smaak met zout en peper.
3. Kook de aardappels in kokend water gaar.
4. Giet af en laat ca. 5 minuten afkoelen.
5. Halveer de aardappels in de lengte en voeg ze toe aan de dressing.
6. Voeg de pastrami toe en spatel voorzichtig door elkaar.
7. Verdeel de waterkers over borden.
8. Verdeel de aardappelsalade eroverheen.
9. Bestrooi met de bieslook.

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

BRON: [AI](#)

