



Aardappelsalade lauwwarm

 Bereiden in: kookpan

 Voorbereiding: 5 min.

 Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 750 g vastkokende aardappelen (bijv. krieltjes), in stukken of schijfjes
- 150 g spekblokjes op dik gesneden plakken in stukjes
- 1 rode ui (witte of bosui kan ook), fijngesnipperd
- 3 el verse peterselie, grof gehakt
- 1 el bieslook, fijngehakt
- 2 el olijfolie extra vierge
- 1 el witte wijnazijn (of appelciderazijn)
- 1 tl grove mosterd
- Zout & versgemalen peper
- Tip: 2 hardgekookte eieren, in stukjes voor extra romigheid

Voedingswaarde

•



Aardappelsalade lauwwarm

Bereiding

- 1 Kook de aardappelen in licht gezouten water tot ze gaar zijn, maar nog stevig (ca. 12–15 min).
- 2 Giet af en laat kort uitstomen.
- 3 Bak de spekblokjes in een koekenpan knapperig (op het laatst even de aardappelstukken erbij) aanbakken daarna alles laten uitlekken op keukenpapier.
- 4 Meng in een kom olijfolie, azijn, mosterd, zout en peper tot een dressing.
- 5 Schep de warme aardappelen voorzichtig door de dressing, zodat ze de smaken opnemen.
- 6 Voeg de ui, spekkjes en verse kruiden toe en meng alles luchtig door elkaar.

Kooktips

Tip: Heerlijk bij een sappige ribeye, karbonade of kip van de grill – maar ook als lichte maaltijdsalade op zichzelf!

Serveren

Serveer lauwwarm – eventueel met stukjes ei erdoor voor een extra rijke salade.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten