



Aardappelsalade met mosterddressing

Lauwe vastkokende aardappelen in een pittige mosterd-vinaigrette met augurk en lente-ui. Lekker fris zonder zware mayonaise.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Salade

Ingrediënten

- 800 g vastkokende aardappelen
- 4 lente-uitjes
- 3 augurken
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 2 theelepels grove mosterd
- 1 handvol verse bieslook
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en kook ze 18 tot 20 minuten in gezouten water tot ze net gaar zijn. Giet af en laat enkele minuten rusten tot ze hanteerbaar zijn maar nog steeds lauw.
2. Snij de lauwe aardappelen in plakken of blokjes en leg ze in een ruime slakom.
3. Snij de lente-uitjes in fijne ringen en de augurken in kleine blokjes.
4. Klop in een kommetje de olijfolie, de witte wijnazijn en de grove mosterd glad tot een gebonden dressing. Breng op smaak met zout en peper.
5. Schep de lauwe aardappelen voorzichtig door de dressing zodat ze de smaken goed opnemen.
6. Voeg de lente-uitjes en de augurkblokjes toe en meng alles behoedzaam.
7. Hak de bieslook fijn en strooi die over de salade. Serveer lauw of laat volledig afkoelen en serveer koud.

Tip

Gebruik bij voorkeur krieltjes of een vastkokende aardappelsoort zoals Charlotte of Nicola. Zij vallen niet uit elkaar en nemen de dressing mooi op.

Lekker met

Lekker bij gegrild vlees, gebakken vis of als lunchgerecht met een snede volkorenbrood.

Dranktip

Een frisse, droge witte wijn zoals een Pinot Blanc uit de Elzas past uitstekend bij de pittige mosterddressing.