



## Duitse aardappelsalade

*Lauwwarme aardappelsalade met spek, ui en een pittige azijn-mosterddressing. Heerlijk bij worst of een stuk gegrild vlees.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE         |
|---------------|------------|----------|-------------------|
| <b>20'</b>    | <b>25'</b> | <b>6</b> | <b>Bijgerecht</b> |

### Ingrediënten

- 1 kg vastkokende aardappelen
- 150 gr gerookt spek in blokjes
- 1 grote ui
- 4 el zonnebloemolie
- 3 el witte azijn
- 1 el grove mosterd
- 200 ml warme groentebouillon
- 1 bosje bieslook
- zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kook de aardappelen in de schil in licht gezouten water gedurende 20 tot 25 minuten gaar. Giet ze af en laat ze even afkoelen. Pel ze en snijd ze in plakjes van ongeveer een halve centimeter dik.
- 2.** Bak ondertussen de spekblokjes in een droge pan op middelhoog vuur krokant. Schep ze uit de pan en houd ze opzij. Laat het spekvet in de pan.
- 3.** Snipper de ui fijn en stoof die zacht in het achtergebleven spekvet gedurende ongeveer 3 minuten, tot hij glazig is.
- 4.** Klop in een kommetje de azijn, mosterd, olie en warme bouillon samen tot een gladde dressing. Breng op smaak met zout en zwarte peper.
- 5.** Schep de lauwwarme aardappelplakjes voorzichtig om met de dressing, de gestoofde ui en de spekblokjes. Laat de salade minstens 15 minuten intrekken zodat de aardappelen de dressing goed opnemen.
- 6.** Werk vlak voor het opdienen af met fijngeknipte bieslook en serveer de salade lauwwarm.

### Tip

Gebruik aardappelen die nog licht warm zijn als je de dressing erover schept. Zo nemen ze de smaken veel beter op dan wanneer ze volledig afgekoeld zijn.

### Lekker met

Braadworst, gekookte worst of gegrild vlees.

### Dranktip

Een frisse, droge Riesling of een licht blond bier past goed bij de pittige azijndressing.