

Aardappelsalade



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met vlees	
Seizoen	Zomer	
Keuken	Nederlands	Lekker met
Beoordeling	Zeer goed	

Ingrediënten

3	eetlepel(s)	Mayonaise
1	tablet	Runderbouillon
0,5	pot	Augurken
3	ons	Hamreepjes
2	stuk	Appel(s) (fris zuur)
2	stuk	Uien
2	stuk	Eieren
2	stuk	Aardappelen (groot)

Voorbereiding

Aardappelen schillen, in kleine blokjes snijden en 10 minuten koken (ze moeten wel gaar zijn, maar door dat het blokjes zijn zijn ze snel gaar). Uien snipperen, appels schillen, klokhuis eruit en in stukjes snijden. Eieren hard koken en in stukjes snijden (zie truuk in het recept van de maïssalade). Augurkjes fijn snijden. Alles bij elkaar gooien, goed mengen. Bouillontablet oplossen in twee eetlepels water en eroverheen gieten. Mayonaise erbij en opnieuw goed mengen. Voorzichtig met de mayonaise, niet teveel gebruiken dan wordt het te klef.

Bereiding

Serveren met hardgekookte eieren en een mengsel van creme fraiche, peper en citroensap.
Schotel opmaken met perziken, peren en tomaten.
Als bijgerechten bonensalade, zalmousse of in ham gerolde asperges.

Wist u dat ...