

Ingrediënten voor 6 personen

8 middelgrote aardappelen - 2
kruidenbouillontabletten - 1 kleine
ui - 1 dl witte azijn - 1 eetlepel
suiker - peper en zout - 2
afgestreken eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel magere kwark of
yoghurt - 2 eetlepels fijngehakte
bieslook of peterselie

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Duits
Smaak: Zoetzuur
Soort_gerecht: Salade
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Aardappelsalade a la petra

Aardappelsalade maakte ik altijd volgens het recept van mijn Duitse moeder. Maar door tijdgebrek ontstond dit recept. Nu is mijn aardappelsalade nog veel lekkerder, hoeft niet meer in te trekken en dus veel sneller klaar. Iedereen die de salade geproefd heeft wil het recept. De salade kun je ook als basis gebruiken voor een maaltijdsalade door er gebakken spekreepjes of hamreepjes of tonijn of gerookte zalm aan toe te voegen. Laat je eigen fantasie maar werken. De salade is verrukkelijk dat kan ik je verzekeren!

Hulpmiddelen

Pan voor het koken van de aardappelen schaal voor de salade

Bereidingswijze

Aardappelen schillen en in niet al te dikke schijfjes snijden. Aardappelschijfjes opzetten met kruidenbouillontabletten en zoveel water dat de plakjes net onder staan. Aardappelschijfjes aan de kook brengen en plm. 3 minuten koken. Als de aardappelen zo goed als gaar zijn azijn, suiker en gesnipperde ui toevoegen. Weer aan de kook brengen en nog plm. 3 minuten koken. In het vocht 10 minuten laten afkoelen. Afgieten in een vergiet en de aardappelschijfjes goed laten uitlekken. Yogurt of kwark mengen met de mayonaise en de gehakte kruiden. Af laten koelen en smullen maar!

Serveertips

Lekker met komkommersalade en gebakken kabeljauw. Heerlijk bij de Barbecue. Ook met Oudjaar als basis. Leg er wat lekkere vleeswaren of vis omheen.

