

Ingrediënten voor 2 personen

400 gram vastkokende aardappelen
Dessertlepel kappertjes
1 blikje ansjovis filets
6 plakjes gerookte zalm
3 flinke el crème fraîche
2 flinke tomaten
4-5 flinke el verse peterselie
Zout en versgemalen peper naar smaak

Tijd: 10-20 min.
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_kuiken: Ja
Vegetarisch: Nee

Lazy Sunday salade

Heerlijke gemakkelijk klaar te maken salade met gerookte zalm, ansjovis, kappertjes en crème fraîche. Naar een recept van Rudolph van Veen en een beetje veranderd naar eigen idee. Gewoon voor een gemakkelijke dag of het nu een zondag is of niet. Je kan het als maaltijdsalade maken of als voorgerecht (uiteraard de porties aanpassen). Ik heb het voor 2 personen gemaakt maar de ingrediënten zijn gemakkelijk te vermeerderen.

Hulpmiddelen

Pan, Vergiet, Keukenpapier, Mes, Groot bord, of plaat.

Vorbereiding

Begin met water op te zetten voor de aardappels. Schil ondertussen de aardappels, spoel ze af, en snijd ze in kleine blokjes. Doe ze in het kokende water voeg eventueel wat zout toe. Leg alvast op een groot bord een dubbele laag keukenpapier. Kook voor ±3-4 minuten. (ligt eraan hoe klein je de blokjes snijdt.) Proef even na 3 minuten want ze moeten nog iets beet hebben. (de aardappeltjes garen nog door) Giet de aardappelblokjes af in een vergiet laat even uitlekken. Stort ze daarna op het keukenpapier en spreidt ze uit.

Bereidingswijze

Snijd de kappertjes en ansjovis fijn. Snijd de tomaten in vieren en verwijder de zaadlijsten. Snijd ze op de kant van de verwijderde zaadlijsten in kleine blokjes. Doe dit alles plus de afgekoelde aardappelblokjes in een kom. Hak de peterselie fijn. Meng de crème fraîche en peterselie en meng alles door elkaar. Proef of er nog wat zout en peper door moet. (Ik heb geen zout meer toegevoegd wel wat versgemalen peper). Verdeel de salade over twee borden en leg de zalmpakjes er bovenop. Strooi er nog wat gehakte peterselie over en je Lazy Sunday salade is klaar.

Serveertips

Eventueel met lekker knapperig stokbrood erbij.

