

Ingrediënten voor 5 personen

1 kilo goede aardappelsalade (ik heb ze deze keer van ah gebruikt) 100 gram gerookt ontbijtspek 1 rode ui 200 gram hutten kase klein potje cocktail uitjes (de helft gebruiken) 2 th pittige mosterd 1 ei (hard gekookt) 2 kleine teentjes knoflook bieslook peper

Tijd: 0-10 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

BBQ aardappelsalade

Lekkere extra smakelijke aardappelsalade voor bij de BBQ.

Hulpmiddelen

Mengschaal, knoflookpers

Bereidingswijze

Snij het ontbijtspek in reepjes van 1 cm en bak deze zachtjes krokant. daarna even laten uitlekken op keukenpapier vervolgens op een bord schudden en af laten koelen. kook het ei hard en laat afkoelen en snij hem 2 keer door de eiersnijer. snij de rode ui in fijne halve ringen. snij de bieslook fijn. doe alles (dus alles wat op het ingrediënten lijstje staat) in een flinke mengschaal, goed mengen en wat peper naar smaak toevoegen. En klaar smullen maar.

Serveertips

Echt super bij de bbq, geen standaard aardappelsalade en toch snel gemaakt.