

## Ingrediënten voor 4 personen

- 300 gram belegen kaas - 1 rode paprika - 2 grote uien - 6 augurken - 1/2 kg gekookte aardappelen(vastkokers) - 1/2 liter blik maiskorrels - 2 bekertjes sour cream - 4 eetlepels mayonaise - zout - peper - seasonall kruiden (potje Albert Heijn) - selderijzout (potje Albert Heijn) - paprikapoeder - worcestershiresauce

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Amerikaans  
**Smaak:** Neutraal  
**Soort\_gerecht:** Salade  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## amerikaanse kaassalade

Heerlijke maaltijdsalade, geschikt voor een koud buffet en door de kleur heel feestelijk

### Hulpmiddelen

Meng kom, snij plank, scherp mes, meng lepel

### Bereidingswijze

1: Snij de kaas in kleine dobbelsteentjes, de van zaad ontdane paprika in reepjes/blokjes. hak de uien en augurken fijn, snijd de aardappelen in stukjes en laat de maiskorrels uitlekken. 2: Roer de sourcream en de mayonaise met de kruiden dooreen en meng er de overige ingredienten luchtig door. Proef of alles op smaak is.

### Serveertips

Geef er stokbrood bij