



Amerikaanse aardappelsalade

Een romige aardappelsalade zoals op elke Amerikaanse barbecue, met hardgekookt ei, knapperige bleekselder en een dressing van mayonaise en mosterd. Fris, vullend en makkelijk te maken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	6	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 kg vastkokende aardappelen
- 3 hardgekookte eieren, in stukjes
- 2 stengels bleekselder, fijngesneden
- 0,5 rode ui, fijngesnipperd
- 3 augurken, fijngehakt
- 150 gr mayonaise
- 2 el mosterd
- 1 el appelciderazijn

1 kl suiker
2 el bieslook, fijngesneden
peper en zout
1 snuifje paprikapoeder

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke blokjes van ongeveer 2 cm.
2. Kook de aardappelblokjes in gezouten water gedurende 12 tot 15 minuten tot ze net gaar zijn maar niet uit elkaar vallen.
3. Giet de aardappelen af en laat ze volledig afkoelen zodat ze stevig blijven in de salade.
4. Meng in een grote kom de mayonaise met de mosterd, de appelciderazijn, de suiker en wat peper en zout tot een gladde dressing.
5. Voeg de fijngesneden bleekselder, de rode ui en de augurken toe aan de dressing en roer goed om.
6. Schep de afgekoelde aardappelblokjes voorzichtig door de dressing zodat ze rondom bedekt zijn.
7. Roer de stukjes hardgekookt ei er voorzichtig door zodat ze heel blijven.
8. Breng de salade op smaak met extra peper en zout en zet ze minstens 1 uur in de koelkast zodat de smaken goed kunnen intrekken.
9. Werk vlak voor het serveren af met de bieslook en een snuifje paprikapoeder.

Tip

Laat de aardappelen goed afkoelen voor je ze mengt met de dressing. Warme aardappelen nemen de mayonaise te sterk op en de salade wordt te zwaar en papperig.

Lekker met

Lekker als bijgerecht bij gegrild vlees, hamburgers of worstjes van de barbecue.

Dranktip

Combineer met een frisse blond bier of een glas ijskoude limonade.