



## Ensaladilla rusa

*Spaanse aardappelsalade met tonijn, ei en erwtjes in romige mayonaise. Een koele tapasfavoriet die in elke bar staat.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 500 gr vastkokende aardappelen
- 2 wortelen
- 100 gr diepvrieserwtjes
- 2 eieren
- 160 gr tonijn in olie (uitgelekt)
- 8 groene olijven
- 150 gr mayonaise
- 1 el citroensap
- zout

zwarte peper

## Bereidingswijze

---

1. Schil de aardappelen en wortelen, snijd ze in blokjes en kook ze samen met de erwtjes in gezouten water ongeveer 15 minuten beetgaar. Giet af en laat afkoelen.
2. Kook de eieren 9 minuten hard, pel ze en snijd ze in blokjes.
3. Meng de mayonaise met het citroensap, zout en peper.
4. Meng de afgekoelde groenten voorzichtig met de tonijn, de eieren en de mayonaise.
5. Werk af met de in ringetjes gesneden olijven en laat minstens 1 uur opstijven in de koelkast.
6. Serveer koud, eventueel met wat brood of toast.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)