



Ensaladilla rusa

Spaanse aardappelsalade met tonijn, ei en erwten in romige mayonaise. Een koele tapasfavoriet die in elke Spaanse bar op de toog staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	20'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

500 gr vastkokende aardappelen
2 wortelen
100 gr diepvrieserwtjes
2 eieren
160 gr tonijn op olie, uitgelekt
8 groene olijven
150 gr mayonaise
1 eetlepel citroensap
zout

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en wortelen en snijd ze in blokjes van ongeveer 1 cm.
2. Kook de aardappel- en wortelblokjes in ruim gezouten water. Voeg na 5 minuten de diepvrieserwtjes toe en kook alles nog 10 minuten tot de groenten gaar maar nog stevig zijn. Giet af en spreid uit op een bord om snel af te koelen.
3. Kook de eieren apart 9 minuten hard in kokend water. Spoel ze af onder koud water, pel ze en laat ze volledig afkoelen. Snijd ze in blokjes.
4. Roer de mayonaise los met het citroensap en breng op smaak met zout en zwarte peper.
5. Zorg dat alle groenten volledig afgekoeld zijn. Meng ze voorzichtig met de uitgelekte tonijn, de eiblokjes en de gekruide mayonaise tot alles gelijkmatig bedekt is.
6. Snijd de olijven in ringetjes en strooi ze over de salade.
7. Dek af en zet minstens 1 uur in de koelkast zodat de smaken kunnen intrekken. Serveer koud.

Tip

Laat de groenten écht volledig afkoelen voor u ze mengt met de mayonaise, anders wordt de saus te dun en verliest de salade haar stevigheid.

Lekker met

Serveer als tapas met geroosterd stokbrood of op toastjes.

Dranktip

Een gekoelde Spaanse Albariño of een lichte rosé past uitstekend bij de romige smaken van deze salade.