



Aardappelsalade met mosterddressing

Lauwe vastkokende aardappelen in een pittige mosterd-vinaigrette met augurk en lente-ui. Lekker fris zonder zware mayonaise.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Salade

Ingrediënten

800 g vastkokende aardappelen
4 lente-uitjes
3 augurken
3 eetlepels olijfolie
1 eetlepel witte wijnazijn
2 theelepels grove mosterd
1 handvol bieslook
zout en peper

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en kook ze 18 à 20 minuten in gezouten water tot ze net gaar zijn. Giet af en laat kort afkoelen.
2. Snij de aardappelen lauw in plakken of blokjes.
3. Snij de lente-ui in ringen en de augurken in kleine stukjes.
4. Klop een dressing van olijfolie, azijn, mosterd, zout en peper.
5. Schep de lauwe aardappelen voorzichtig door de dressing zodat ze de smaak opnemen.
6. Meng de augurk en lente-ui erdoor en werk af met gehakte bieslook. Serveer lauw of koud.

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