



## Papa a la huancaína

*Peruaans voorgerecht van gekookte aardappelschijven onder een romige, licht pittige saus van gele chili en verse kaas. Fris en verrassend van smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Voorgerechten &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

800 gr vastkokende aardappelen  
200 gr verse witte kaas (feta of queso fresco)  
3 el ají amarillo pasta (gele chilipasta)  
150 ml melk  
3 el zonnebloemolie  
2 crackers of 1 sneetje wit brood  
1 teentje look  
4 blaadjes sla

2 hardgekookte eieren, in partjes

Zwarte olijven ter garnering

Zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Kook de aardappelen in de schil gaar in ongeveer 20 minuten, laat ze afkoelen, pel ze en snijd ze in dikke plakken.
2. Doe de verse kaas, ají amarillo pasta, look, crackers, melk en olie in een blender.
3. Mix alles tot een gladde, romige saus; giet er eventueel een scheutje melk bij als ze te dik is en breng op smaak met zout.
4. Bekleed een schotel of de borden met de slablaadjes.
5. Schik de aardappelschijven overlappend op de sla.
6. Lepel de huancaínasaus royaal over de aardappelen zodat ze volledig bedekt zijn.
7. Werk af met partjes hardgekookt ei en enkele zwarte olijven.
8. Serveer koud of op kamertemperatuur als voorgerecht.

---

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