



## Duitse aardappelsalade

*Lauwwarme aardappelsalade met spek, ui en een pittige azijn-mosterddressing. Heerlijk bij worst of een stuk gegrild vlees.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>25'</b>	<b>6</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1 kg vastkokende aardappelen
- 150 gr gerookt spek in blokjes
- 1 grote ui
- 4 el zonnebloemolie
- 3 el witte azijn
- 1 el grove mosterd
- 200 ml warme groentebouillon
- 1 bosje bieslook
- zout

## Bereidingswijze

---

1. Kook de aardappelen in de schil in licht gezouten water in ongeveer 20 à 25 minuten gaar. Giet ze af, laat ze even afkoelen, pel ze en snijd ze in plakjes.
2. Bak ondertussen de spekblokjes in een droge pan krokant. Schep ze uit de pan en houd ze opzij.
3. Snipper de ui fijn en stoof die zacht in het achtergebleven spekvet, ongeveer 3 minuten tot hij glazig is.
4. Klop in een kommetje de azijn, mosterd, olie en warme bouillon samen tot een gladde dressing. Breng op smaak met zout en peper.
5. Schep de lauwe aardappelplakjes voorzichtig om met de dressing, de uitjes en het spek. Laat dit minstens 15 minuten intrekken.
6. Werk vlak voor het opdienen af met fijngeknipte bieslook. Serveer de salade lauwwarm.