Salades / Duitsland



Zwabische aardappelsalade

Aardappel in warme bouillon met azijn en olie. Geen mayonaise – Zuid-Duitsland geeft dat hier niet toe.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 800 g Vastkokende aardappelen
- ☐ 250 ml Hete groentebouillon
- ☐ 1 theelepel Mosterd
- ☐ Bieslook — naar wens
- ☐ 1 stuk ui - zeer fijngehakt
- ☐ 3 eetlepels wijnazijn
- ☐ 4 eetlepels neutrale olie
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Kook de aardappelen in hun schil tot ze gaar zijn, ongeveer twintig minuten vanaf het kookpunt. Test met een mes: het moet erin gaan zonder er doorheen te vallen.

02 Terwijl ze koken, verwarm je de bouillon met de ui, azijn, mosterd, zout en peper, zonder te laten koken.

03 Schil de aardappelen terwijl ze heet zijn, houd ze op een vork en snijd ze in drie tot vier millimeter dikke plakjes, recht in de kom.

04 Giet de hete dressing erover en laat twintig minuten staan, keer hem één keer om. De aardappel drinkt bijna al het vocht op.

05 Voeg de olie toe, draai nog een keer en proef. Het moet iets scherper zijn dan goed voelt; de smaak blijft zoals hij is.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Brücke-Osteuropa / CC0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / schwaebischer-kartoffelsalat