

Aardappelsalade

Wat heb je nodig

500 gram aardappelen
2 eieren
1 ui
75 ml olie
50 ml azijn
1 theelepel mosterd
½ theelepel zout
1 snufje peper
100 ml water



Doe de eieren in een pan met water.
Breed de eieren aan de kook en laat ze 8 minuten koken.
Giet de eieren af en schrik ze af met koud water.



Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in plakjes.
Doe de aardappelplakjes in een pan met het water en het zout.
Breed de aardappelplakjes aan de kook en laat ze 8 minuten koken.



Pel de ui en snijd hem door de helft.
Snijd beide helften in kleine stukjes.
Meet de olie en de azijn af in een maatbeker.



Pel de eieren.
Doe de eieren in een schaal.
Prak de eieren fijn met een vork.



Doe de ui, de mosterd en de peper bij het ei.
Schenk de olie en azijn erbij.
Meng alles goed door elkaar.



Giet de aardappelplakjes af in een vergiet en laat ze uitstomen.
Doe de aardappelplakjes bij het ei in de schaal.
Meng het heel voorzichtig door elkaar.
Zet de salade afgedekt, minstens 1 uur in de koelkast.
