

Aardappelsalade spekjes

Wat heb je nodig

400 gram aardappelen
125 gram spekreepjes
3 lente-uitjes
1 eetlepel mayonaise

1 snufje zout
1 snufje peper
100 ml water



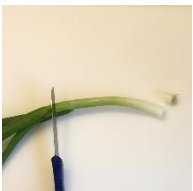
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de spekreepjes in de koekenpan.
Bak ze al omscheppend in 15 minuten gaar.
Laat de spekreepjes afkoelen op een bord met keukenpapier.



Schil en was de aardappelen.
Snijd de aardappelen in kleine stukjes.
Doe ze in een pan met 100 ml water.



Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Als het kookt, op de laagste stand zetten.
Laat de aardappelen 8 minuten koken.
Giet de aardappelen af in een zeef en laat ze even uitdampen.



Was de lente-uitjes en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de uiteinden van de lente-uitjes af.
Snijd de lente-uitjes in dunne ringen.



Doe de aardappelblokjes in een schaal.
Doe de mayonaise erbij.



Strooi het zout en het peper erover.
Doe de spekjes erbij.



Doe de lente-uitjes er ook bij.
Meng alles goed door elkaar.
Je kunt de aardappelsalade lauw (warm) eten.
Koud is het ook lekker.