Zalmsalade aardappel



Wat heb je nodig

300 gram aardappelen (vastkokend)
1 blik roze zalm (170 gram, graatloos)
2 eieren
1 rode ui
1 appel
10 sprietjes bieslook
½ citroen
2 theelepels mosterd
1 eetlepel tomatenketchup
3 eetlepels mayonaise
1 eetlepel kapertjes
6 takjes peterselie




Kook de aardappelen volgens het recept.
Giet de aardappelen en laat ze afkoelen.
Kook de eieren 8 minuten en spoel ze af onder koud water.
Laat de eieren afkoelen.




Giet de zalm in een zeef en laat ze uitlekken.
Als er nog graatjes en velletjes inzitten, haal die er dan uit.
Was de peterselie en de bieslook en droog ze op keukenpapier.
Snijd de peterselie en bieslook in kleine stukjes.




Pers de halve citroen.
Snij de aardappelen in kleine blokjes.
Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de ui in heel kleine stukjes.




Pel de eieren en snijd ze in kleine stukjes.
Schil de appel en snijd hem in vieren.
Haal het klokhuis eruit.
Snijd de appel in kleine stukjes.




Doe de zalm in een grote beslagkom.
Doe de ketchup, de mosterd en de mayonaise erbij.
Roer alles goed door elkaar.
Schenk het citroensap erbij.




Doe de aardappelblokje en de ui erbij.
Doe de kappertjes, de peterselie en de bieslook er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.




Doe de stukjes appel erbij en roer het door elkaar.
Doe het ei erbij en schep het er voorzichtig door.
Je kunt de salade gelijk opdienen.
Een nacht afgedekt in de koelkast, maakt dat de smaakt goed intrekt.