

Erdäpfelsalat

Ingrediënten

Nicola of Ratte aardappels
Rode Uien
Peper/zout
Runderbouillon
Bieslook
Dragonmosterd
Azijn
Zonnebloem olie



Bereidingswijze:

Aardappel in de schil koken, warm schillen en in schijven snijden. De aardappelschijven mengen met de warme bouillon, zout, peper, dragonmosterd, azijn en olie (niet te zuinig met azijn). Rode uien schillen en in schijven snijden. Deze schijven even garen in een beetje bouillin en door de aardappelmassa mengen. Verder op smaak brengen met peper, zout en veel verse bieslook. Lauw-warm gegeten is de salade het lekkerst. Goed te combineren met een Wiener Schnitzel of nieuwe haring. Het liefst drink ik er een Grüner Veltliner, Welschriesling of Weissburgunder bij.

Smakelijk eten en tot volgende keer,

Otmar