



# AARDAPPELSALADE MET GEROOKTE ZALM EN AUGURK

## INGREDIENTEN

- 300 gram aardappelen
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel mosterd
- 100 gram gerookte zalm
- 6 augurken
- 2 - 3 eetlepels bieslook
- peper

## UITLEG

Schil de aardappelen en snijd in blokjes van 1 cm.

Kook de aardappelblokjes in een pan met ruim kokend water in 6 - 8 minuten beetgaar.

Laat de aardappelblokjes in een vergiet uitlekken en afkoelen.

Snijd de gerookte zalm in dunne reepjes.

Snijd de augurken in dunne plakjes.

Snijd de bieslook fijn.

Meng de mayonaise met de mosterd.

Meng de aardappelblokjes in een kom met de mosterdmayonaise, reepjes gerookte zalm plakjes augurk, bieslook en versgemalen peper.

Serveer de aardappelsalade op slabladeren.

LUNCH

2 PERSONEN

TIJD: 20 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA  
COMIDA  
*Deliciosa*

