

Aardappelsalade

Ingrediënten:

aardappelen
125ml mayonaise
125ml yoghurt (mag ook gesuikerd)
kleine sjalot
peper en zout
bieslook
peterselie

Bereiding:

- 1) Snijd de aardappelen in kleine stukjes met het keukenmes.
- 2) Stoom deze 15' in de micro urban family en laat nog 5minuten rusten zonder het deksel te openen.
- 3) Neem je super sonic chopper en vul die met peterselie en sjalot.
- 4) Verknip wat bieslook in de super sonic chopper en hak alles fijn.
- 5) Voeg de mayonaise en yoghurt toe, kruid met peper en zout.
- 6) Meng alles met de silicone spatel.
- 7) De dressing van de aardappelen is klaar. Doe de aardappelen in een mengkom en meng er de dressing onder met de silicone spatel.
- 8) Schik de aardappelen op een bord.

Smakelijk!!

Tine Monserez

0494/279772

tinetupperware@outlook.com