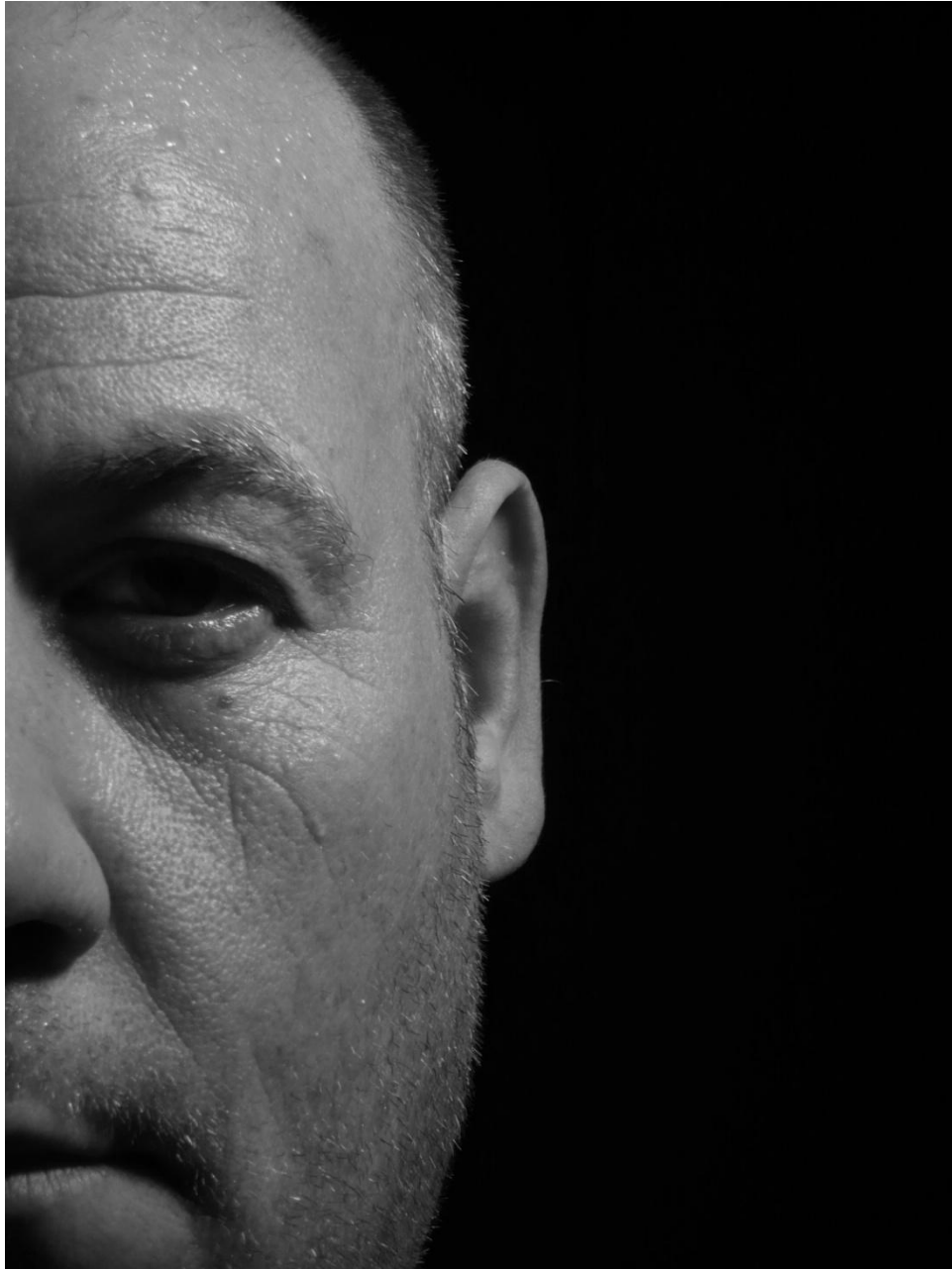


GIORG'IO BOLLO DI RABBIA

Il vero capo cuoco nudo



Uw dagelijkse  kost

Donderdag 1 mei 2014

Aardappelsalade

Ingrediënten 4 personen

1 kilo vastkokende aardappelen, 2 grote Elstars, 4 hardgekookte vrije uitloop eieren (10 minuten koken), 250 gram gekookte achterham aan een stuk, 5 zoetzure augurken (maat middel) plus 1 el augurkennat, 3 el room of crème fraîche, 6 el mayonaisse (I Classici), 2 el Griekse yoghurt, bosje bieslook en.....P&Z

Bereiding

Kook de aardappelen net niet gaar en spoel even met koud water om verder garing tegen te gaan. Maak de dressing van room, mayo, augurkennat, yoghurt, P&Z en gehakte bieslook. Voeg de nog enigszins lauwe in kleine blokjes gesneden aardappel toe en roer door elkaar. De appel, augurk en eieren ook in kleine blokjes snijden en door het aardappelmengsel scheppen. Laat de salade op smaak komen, ruim voor het serveren.

Deze salade maak ik vaak als er gefeest wordt of als er visite komt. Lekker met echte **Frankfurters** of **Krakauers** en een beetje Dijonmosterd. De hoeveelheid ingrediënten hangt af van of het als bijgerecht of hoofdgerecht geserveerd wordt. Voeg naar smaak eventueel nog een sjalotje en/of kappertjes toe.

De Elstar is een geweldige appel omdat hij friszuur en lichtblozend is. Maar bij rauwe verwerking in de keuken heeft de Elstar nog een groot voordeel: hij wordt niet bruin. Over de hele wereld heeft deze Hollandse appel hierdoor roem vergaard en wordt hij gebruikt als salade-appel.

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014