

AARDAPPELSALADE

(voor 4 personen)

Dit heb je nodig:

- 500 g kleine kookvaste aardappelen
- 1 hardgekookt ei (10 minuten in kokend water)
- 8 lente-uitjes
- 1 soeplepel magere yoghurt
- 1 soeplepel light mayonaise (of dressing)
- een soeplepel gehakt bieslook
- een soeplepel gehakte peterselie



Materiaal:

- een kookpan
- een mengkom
- een groentemesje
- een snijplank
- een eisenijder of snijmesje
- bestek (een roerlepel, 4 soeplepels, 2 vorken)

Bereiding :

1. Schil de aardappelen, snij ze in 2 en kook ze in ongeveer 15 minuten gaar. Controleer dit door er met een vork in te prikken. Laat ze afkoelen.
2. Was de lente-uitjes, maak ze schoon en snipper ze fijn.
3. Plet het hardgekookte ei fijn met een vork.
4. Meng de lente-uitjes in een kom met yoghurt, light mayonaise, fijngehakte peterselie en bieslook. Hou nog wat peterselie en bieslook over als versiering.
5. Roer er voorzichtig de afgekoelde aardappelen onder.
6. Versier de salade met ei, bieslook en peterselie.