



Ingrediënten (bijgerecht)

- 750 g vastkokende (nieuwe) aardappels
- 2 sjalotjes, fijngehakt
- 1 goudrenet, geschild en in kleine stukjes
- 1 grote zure augurk, in kleine blokjes
- 1 el kappertjes
- 2 el gehakte peterselie
- 1 el gehakte dille
- 4 el mayonaise
- 2 el room (koffieroom)
- 1 el wijnazijn
- 1 tl suiker
- peper en zout

Bereiden

Boen de aardappels goed schoon en kook ze gaar in de schil. Laat ze iets afkoelen en pel de schil eraf. Maak een sausje van de mayonaise, de room, azijn, suiker en gehakte dille en breng op smaak met peper en zout. Meng de nog warme aardappels met de dressing en roer de appel, kappertjes en augurk erdoor. Bestrooi met peterselie en laat afkoelen. Door de aardappels met de overige ingrediënten te mengen wanneer ze nog warm zijn, worden de verschillende smaken beter door de aardappels opgenomen. Lekker met grof boerenbrood en veldsla.

Bron: Yvonne