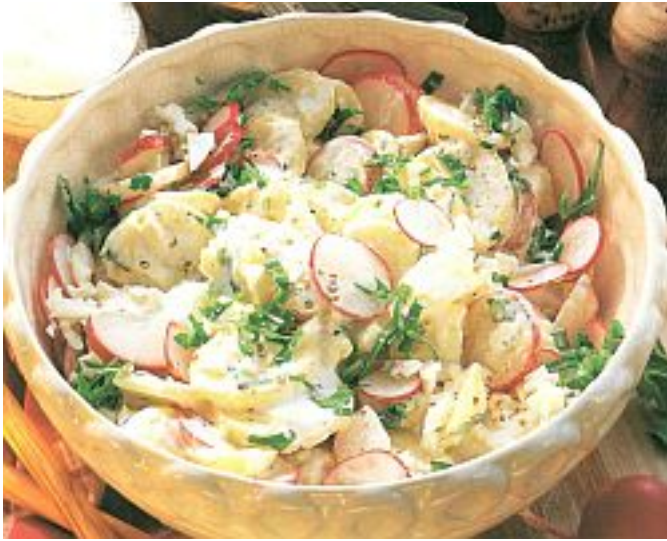




Ingrediënten (4 personen)

- 1,2 kg vastkokende aardappelen
- 1 bosje radijs
- 1 bosje rucola

Voor de Mayonaise

- 2 eieren
- 3 eetlepels heet water
- 1 theelepel scherpe mosterd
- 1/8 liter zonnebloem olie
- 150 ml zure room
- 1 eetlepel citroensap
- zout en peper

Bereiding

Was de aardappelen en kook ze in ongeveer 20 minuten gaar. Giet ze af en laat goed afkoelen. Maak ondertussen de radijsjes en de rucola schoon. Snijd de radijsjes in zeer dunne plakjes. Schud de rucola droog en snijd ook deze fijn.

Kook de eieren in ca. 10 minuten hard. Laat ze schrikken onder koud water en pel ze daarna. Halveer ze en neem de dooiers eruit en snijd de eiwitten klein. Prak de eierdooiers met een vork met het hete water en de mosterd.

Giet de olie eerst druppelsgewijs en dan in een dun straaltje bij de eierdooiers. Klop dit goed door elkaar tot een dikke vloeibare massa gaat ontstaan. Meng er ook de zure room door. Breng dan de mayonaise op smaak met citroensap, zout en peper.

Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Vermeng ze met de radijsjes, rucola en mayonaise en breng het nogmaals op smaak. Bestrooi de salade met de kleingesneden eiwitten en serveer.

