



ingrediënten (voor 4-6 personen)

Voor 4 - 6 personen
250 a 300 gram aardappelen
zout, paprikapoeder
4 eetlepels mayonaise
1 handappel
2 struikjes bleek selderij
2 grote gerookte bokkingen
zoute mais

Voor de slasaus.

2 theelepels mosterd
mespunt zout.
wat peper
mespunt suiker
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel azijn of citroensap
Voor de garnering
1 citroen

Bereiden

Schil de aardappels en kook ze in een pan met zout juist gaar. Ze mogen niet uit elkaar vallen. Snijd de aardappels als ze nog warm zijn in blokjes, vermeng ze met de mayonaise. Laat het mengsel nu afkoelen, voeg de geschilde in blokjes gesneden appel toe en de in stukje gesneden bleekselderie. Schep het mengsel in het midden van de schotel en strooi er wat paprikapoeder op. Haal de graat uit de bokkingen en snijd de vis in dunne reepjes. Doe deze in een kom en vermeng het met de goed uitgelekte mais en de slasaus. Vermeng door de slasaus de mosterd met het zout, de peper en de suiker en meng er dan beetje voor beetje de olie en de azijn door. Schep het bokking mengsel rond de aardappelsalade. Garneer met dunne schijfjes citroen.