

Aardappelsalade



Bijgerecht

Aardappel

4 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: 30 minuten + afkoelen van de aardappelen

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 800 gram vastkokende krieltjes of aardappelen
- 4 el wijnazijn
- 1 zeer fijngesnipperde teen knoflook
- 1 dl olijfolie
- 1 el mosterd
- 1 tl tijm
- zout
- peper
- 1 rode ui
- handje fijngesneden peterselie

Bereidingswijze

1. Kook de aardappels net aan gaar in de schil en giet ze af. De krieltjes halveer je. Houdt je niet van de schil, probeer ze dan zo heet mogelijk te pellen, want hoe meer ze afkoelen, hoe lastiger dat wordt. Snijd gewone aardappels in plakjes.
2. Klop een vinaigrette van de olie, azijn, knoflook, mosterd en flink wat zout (de aardappels zijn nog niet gezouten) en meng met de nog warme aardappels. Laat helemaal afkoelen en check de smaak; waarschijnlijk moet er iets bij. Snij de ui in dunne halve ringetjes of ragfijn en meng deze met de peterselie op het laatst met de aardappelsalade.

Tenslotte

Aardappelsalade is een salade die van aardappels gemaakt wordt. In de wereld zijn er verschillende soorten aardappelsalades die ieder op een eigen manier bereid worden. Vaak is ie een vast onderdeel van een BBQ en natuurlijk is dit recept ook heel handig voor grote groepen en het kan ruim van te voren worden klaargemaakt. Voor een BBQ maak ik wel eens **Amerikaanse Aardappel Salade** voor **8** personen. Borstel 1 kilo vastkokende aardappelen schoon en kook ze in de schil in ruim kokend water in ca. 25 minuten gaar. Giet de aardappelen af, laat ze iets afkoelen en pel ze zo heet mogelijk; snijd ze in blokjes: Pel 2 hardgekookte eieren, halveer ze en wip de dooiers eruit: Snijd het eiwit in stukjes en prak de dooiers fijn. Roer een sausje van ¼ liter zure room, 2 el mayonaise, de dooiers, 1 el mosterd, 2 el azijn, 3 el fijn gesnipperde peterselie en 2 el kappertjes. Breng de saus op smaak met zout en peper en schep haar door de aardappelblokjes. In Rusland wordt heel veel aardappelsalade gegeten o.a. Tolstoj was een liefhebber van de volgende variant:

Aardappelsalade à la Tolstoj: Kook 750 gr aardappelen in de schil gaar, pel ze en snijdt in blokjes. Maak een dressing van 1 fijngesnipperde ui, 1 kopje vleesbouillon, 3 tl mosterd, ¼ kopje slaolie, azijn naar smaak peper en zout. De dressing door de warme aardappelblokjes roeren en af laten koelen. En als de Russen wat salade over hebben maken ze de volgende volksschotel nr. 1: **Overgebleven Aardappelsalade.** Verwarm de oven voor op 220 graden. Roer door flink wat overgebleven aardappelsalade nog wat versgemalen zwarte peper, een beetje zout en eventueel restjes ham, worst of vlees, oude garnalen, noem maar op. Schep de salade in een lage, platte ovenschaal. Snijd 1 ui in flinterdunne ringen en verdeel die over de aardappelsalade. Strooi er 150 gr geraspte kaas bovenop en verdeel er een paar el mayonaise in kleine kwakjes over. Zet de schotel in de oven tot alles door en door heet is en de uien zacht zijn met een mooi bruin korstje. Nu Aardappelsalade met zalm. Tot slot **Aardappelsalade uit Spanje.** Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd 500 gr vastkokende krieltjes (wit of rood) in tweeën of in vieren in een kom. Voeg 2 el olijfolie, 3/4 theelepel zout en de peper. Roer goed door en doe ze in een enkele laag op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de aardappelen gedurende 40 minuten tijdens het bakken twee keer omdraaien. Zorg ervoor dat ze mooi goudbruin worden. Haal uit de oven en laat afkoelen. In een kom klop je ½ theelepel zout, 1 el olijfolie, 4 fijngehakte teentjes knoflook, 4 el mayonaise, 1 el citroensap en 1 tl Dijon mosterd. Meng de dressing voorzichtig door de afgekoelde aardappelen.