

# Recept: Aardappelslaatje



Een heerlijke, verfrissende aardappelsalade met gekarameliseerde hespensnede, knapperige radijzen, appel en een romige yoghurt dressing. Perfect als lichte maaltijd of als bijgerecht bij een zomerse barbecue.

Recept en afbeelding: Sofie Dumont



Aantal personen:  
8 personen



Tijd:  
45 minuten



Moeilijkheidsgraad  
Gemiddeld


## Ingrediënten:

Voor 12 personen

- |  |            |                     |  |
|--|------------|---------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Vastkokende aardappelen         | 1600 g     | in vieren gesneden  |  |
| <input type="checkbox"/> Mosterd                         | 2 el       |                     |  |
| <input type="checkbox"/> Honing                          | 2 el       | voor marinade       |  |
| <input type="checkbox"/> Varkens hespensnede of spiering | 1200 g     | in reepjes gesneden |  |
| <input type="checkbox"/> Boter                           | 2 el       |                     |  |
| <input type="checkbox"/> Radijzen                        | 2 bos      | in schijfjes        |  |
| <input type="checkbox"/> Kleine rode appel               | 2          | in schijfjes        |  |
| <input type="checkbox"/> Rode ajuin                      | 2          | in schijfjes        |  |
| <input type="checkbox"/> Kleine kropsla                  | 2          | in stukken          |  |
| <input type="checkbox"/> Peper en zout                   | Naar smaak |                     |  |

**Yoghurtdressing:**

<input type="checkbox"/> Yoghurt	300 ml		
<input type="checkbox"/> Verse mayonaise	2 el		
<input type="checkbox"/> Honing	2 kl		
<input type="checkbox"/> Bieslook	1 bot	fijn gesneden	
<input type="checkbox"/> Knoflook	2 teentjes	geraspt	
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak		

 gebruik vastkokende aardappelen voor een salade. Die behouden na het koken beter hun vorm.

# Bereidingswijze

## Aardappelen Koken

- Schil en snij de aardappelen in 4 delen.
- Kook de aardappelen in gezouten water tot ze gaar zijn.
- Giet de aardappelen af en laat ze goed afkoelen.

## Varkensvlees Marineren en Bakken

- Snij de hespensnede in reepjes.
- Doe de mosterd en honing in een kom en voeg de reepjes hespensnede toe. Roer goed door elkaar.
- Kruid met peper en zout.
- Laat de boter smelten in een pan.
- Bak de gemarineerde reepjes hespensnede tot ze mooi gekarameliseerd zijn. Dit doe je door gewoon te laten verder bakken en regelmatig om te draaien.
- Laat het varkensvlees wat afkoelen.

## Groenten Voorbereiden

- Was de radijzen en snij ze in fijne schijfjes.
- Was de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in fijne schijfjes.
- Pel de rode ajuin en snij in fijne schijfjes.
- Was de kropsla en trek in kleinere stukken.

## Yoghurtdressing Maken en Samenstellen

- Doe de yoghurt, mayonaise en honing in een grote kom.
- Voeg de fijn gesneden bieslook en de geraspte knoflook toe.
- Kruid naar smaak met peper en zout en roer goed door elkaar.
- Voeg de afgekoelde aardappelen, het gekarameliseerde varkensvlees, de appelschijfjes, rode ajuin, radijzen en sla toe aan de kom met de yoghurtdressing.
- Meng alles voorzichtig maar goed door elkaar tot alles gelijkmatig bedekt is met de dressing.
- Serveer de aardappelsalade direct of bewaar afgedekt in de koelkast tot het moment van serveren.