

Aardappelsalade met salamichips



BIJGERECHT

Kok: Christoph Koscielniak, CHEFS CULINAR

BEREIDING

Maak de krielaardappelen met schil goed schoon en snijd in vieren. Verdeel de partjes op een bakblik en bedruppel met olie en zout. Bak ze in een voorverwarmde oven goudgeel en laat ze afkoelen.

Snijd de rode ui en stengelui in halve ringen en hak de knoflook, basilicum en peterselie fijn. Halveer de augurken, verwijder de pitten en snijd in schijven. Vermeng de groenten met de aardappelpartjes.

Roer de azijn, raapolie, zout en peper en een snufje suiker tot een vinaigrette en meng deze met de aardappel-groenten salade. Halveer de cherrytomaten en ook deze in de salade mengen. Snijd de salamischijven in twee helften en bak in de oven tot knapperige chips.

SERVEERTIP

Serveer de salade in een kleine schaal en garneer met salamichips.

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

900 g	krielaardappelen met schil
50 ml	milde olijfolie
10 g	zout
30 g	rode ui
100 g	stengelui
5 g	knoflook
1 g	basilicum
2 g	peterselie
150 g	augurk
50 ml	kruidenazijn (10%)
100 ml	raapolie
2 g	witte peper
20 g	suiker
100 g	cherrytomaten
100 g	salami in schijven

Voedingswaarden	
(per portie à 150 gram)	
Energie:	259 kcal / 1079 kJ
Vet:	18,6 gr
Koolhydraten:	18,0 gr
Eiwitten:	4,1 gr