



Aardappelsalade



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram aardappel (vastkokend)
8 stuks knackwursten (in stukjes gesneden)
3 augurken (zoetzuur, in kleine stukjes gesneden)
3 lente-uitjes (fijngesneden)
3 eetlepels wittewijnazijn
3 eetlepels mayonaise
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelen in de schil in lichtgezouten water gaar in 20 minuten.
- 2.** Giet af en laat lichtjes afkoelen. Pel de aardappelen en snij ze in stukken.
- 3.** Meng de aardappelen met de worst, de augurk, de lente-uitjes, de azijn en de mayonaise.
- 4.** Breng op smaak met peper en zout.
- 5.** Laat minstens een uur afgedekt in de koelkast staan.