

Een all American Potato salad - An all American potato salad



De boodschappen

De dressing

- 3 augurken
 - 1 teentje knoflook
 - lente uitjes naar smaak
 - 1 theelepel Dijon mosterd
 - wat vers gesneden platte peterselie
 - zeezout&versgemalen peper
- zak (500 gram) aardappelschijfjes
 - 2 eetlepels rode wijnazijn
 - 3 hardgekookte eieren

Zo maak je een Amerikaanse potato salad

Kook de geschilde aardappelen in 10-15 minuten beetgaar.

Schep met een rubber spatel de azijn door de aardappels en laat ze afkoelen in een schaal.

Doe intussen de dressing ingrediënten in een kom en roer ze door elkaar.

Schep de dressing voorzichtig door de aardappelschijfjes.

Pel en snij de eieren in blokjes en schep ze met de spatel door de aardappelsalade.

Dek de schaal af met vershoudfolie, zet hem in de ijskast om de smaken te laten blenden.

Enjoy!

Een all American Potato salad - An all American potato salad



Shopping list

for the dressing

- spring onions to taste
 - 3 pickles
 - 1 teaspoon Dijon mustard
 - 1 garlic clove
 - some freshly chopped flat parsley
 - sea salt and freshly ground pepper
- 500g potato slices
 - 2 tablespoons red wine vinegar
 - 3 hard boiled eggs

How to make an American potato salad

Cook the sliced potatoes al dente in 10–15 minutes and place the potatoes in a bowl.

Fold the vinegar into the potatoes with a rubber spatula and let them cool.

Place all ingredients for the dressing into a bowl and stir to combine them.

Pour the dressing over the potato slices.

Peel and chop the eggs into cubes and gently fold them in the potatoes using the spatula.

Cover the bowl with cling film and put it in the fridge overnight to let the flavours blend.

Enjoy!