

Aardappel salade

Ingrediënten

700 gram aardappelen (vastkokend of iets kruimig)
2 bosuitjes
Speciaal soort ham met veel smaak (parma of serrano bijv.)
200 ml magere yoghurt
20 ml yofresh of halfvolle fritessaus
2 el pittige grove mosterd
Zout en peper
Citroenmelisse (vers als het kan)

Bereidingswijze

Schil de aardappels.

Snij ze in kleine stukken en kook ze ongeveer 10-15 min (tot ze gaar zijn).

Was de bosuitjes. Snij ze in ringen en doe ze in een kom.

Meng de yoghurt met yofresh (oid) en doe daar ook de mosterd bij.

Scheur de ham in stukjes boven de kom en doe het bij de uitjes.

Snij de aardappels in evengrote (maar grove) stukken en voeg het bij de rest.

Doe de saus eroverheen tot jij denkt dat het genoeg is en meng het geheel.

Hak de citroenmelisse fijn en strooi het boven het geheel

Dan nog versgemalen zwarte peper en zeezout erboven doen