

AARDAPPEL SALADE CAESAR

INGREDIËNTEN

- 1 doosje krielaardappelen
- 500gr groene boontjes
- 5 tomaten
- 1 rode ui
- 3 dikke sneden Aristagebraad*
- ¼ bos platte peterselie
- Lente-ui
- 2 eieren
- Dressing:
 - 1 eierdooier
 - 0,5dl maïsolie
 - 0,5dl olijfolie
 - 1 teentje knoflook
 - 30gr parmesankaas*
 - 1 ansjovisfilet
 - 2 soeplepels melk
 - 2 soeplepels rode wijnazijn
 - Peper

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

BEREIDINGSWIJZE

1. Steam de krielaardappelen beetgaar en snijd ze in de lengte in vier.
2. Steam de boontjes.
3. Haal het vruchtvlees uit de tomaten en snijd ze in lange repen. Snijd de ui in lange repen.
4. Snijd het Aristagebraad in repen.
5. Hak de platte peterselie fijn.
6. Kook een ei.
7. Maak de dressing: mix in een blender de eierdooier, de knoflook en de ansjovis. Voeg druppelsgewijs de olie toe en mix de rest van de ingrediënten erbij.
8. Meng alles en werk af met ringen lente-ui en de hardgekookte eitjes in partjes er bovenop.

