

AARDAPPELSALADE MET SPRUITJES

INGREDIËNTEN

(Voor 6 personen)

- 1 kg krielaardappelen
- 1 bundeltje rapen
- 1 bundel jonge worteltjes
- 1 kg spruitjes
- 4 à 5 dikke sneden beenham*
- 3 uien
- 1 soeplepel graantjesmosterd
- 150 gr boter
- Grof zeezout, peper.

* Te verkrijgen bij Kaas&Co

BEREIDINGSWIJZE

1. Steam de krielaardappelen gedurende 14 min en snijd de aardappelen nadien in de lengte in 4.
2. Schil het bundeltje rapen, snijd ze in schijfjes en steam ze gedurende 2 min.
3. Schil de jonge worteltjes, snijd ze eveneens in schijfjes en steam ze gedurende 2 min.
4. Maak de spruitjes schoon, snijd ze in de helft en steam ze gedurende 5 min.
5. Snijd de beenham in reepjes.
6. Snijd de uien in ringen en bak ze samen met de spruitjes in boter, gedurende een 5-tal minuten.
7. Voeg alle andere groenten toe en werk af met grof zeezout, peper en een soeplepel graantjesmosterd. Voeg ook nog 100 gr gebruide boter toe.

