

HERFSTAARDAPPELSALADE

INGREDIËNTEN

(Voor 6 personen)

- 1 kg krielaardappelen
- 1 selder
- 1 knolselder
- 1 bundel jonge worteltjes
- 1 courgette
- Peper en zout

Voor de vinaigrette:

- 1 lepel graantjesmosterd
- 1 eetlepel appelazijn
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 koffielepel fijne suiker

** Te verkrijgen bij Kaas&Co*

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de krielaardappelen beetgaar en snijd ze in de lengte in vier.
2. Snijd alle groenten in julienne en steam de wortels, knolselder en selder beetgaar.
3. Dit alles wordt gestoofd, te beginnen met de courgette, daarna de gesteamde groentjes en voeg als laatste de aardappelen erbij.
4. Maak een vinaigrette van graantjesmosterd, appelazijn, olijfolie en fijne suiker.
5. Meng met de gestoofde groenten en kruid met peper en zout.

Je kan er eventueel repen kalkoen,
aristagebraad* of beenham* bijvoegen.*

