

# WINTERSE AARDAPPELSALADE MET VACHERIN

## INGREDIËNTEN

---

(Voor 6 personen)

- 1 kg krielaardappelen
- 4 bakjes kastanjechampignons
- 2 rode uien
- 3 scheppen opgelegde boschampignons (\*)
- 1 grote handgreep cashewnoten
- Pijpajuin
- Schilfers grottenemental (\*)
- Walnotenolie
- Tijmolie (\*)
- Balsamico (\*)
- Grof zeezout, peper.

\* Te verkrijgen bij Kaas&Co

## BEREIDINGSWIJZE

---

1. Steam de krielaardappelen gedurende ongeveer 15 min tot ze beetbaar zijn.
2. Snijd de kastanjechampignons in vier en laat ze 5 minuten sudderen in tijmolie.
3. Snijd de gesteamde aardappelen in vier en voeg ze bij de kastanjechampignons.
4. Snijd de rode ajuinen in lange schillen en laat ze er 3 minuten bijstoven, doe daarna het deksel van de pan.
5. Voeg er daarna de opgelegde boschampignons bij, een geut walnotenolie, een klein beetje balsamico, peper en zout, en meng dit alles goed door elkaar.
6. Hak 1 grote handgreep cashewnoten lichtjes en strooi ze erover.
7. Bovenop wat pijpajuintjes en schilfers grottenemental in driehoekjes gesneden.

Deze salade kun je opgewarmd eten en is heel lekker met warme vacherin (\*), verschillende raclettekazen (\*) en kaasfondue (\*).

