



AARDAPPELSALADE

BOODSCHAPPEN

500 gr voorgekookte
aardappelblokjes
3 el mayonaise
3 el magere kwark
1 tl. mosterd
2 eieren
1 middelgrote augurk
1 plak schouderham
1 el peterselie
zout en peper

Kook de gehalveerde krieltjes in ruim water met wat zout gaar in ca 8 minuten. Kook de eieren in 8 minuten gaar. Pel de eieren en laat ze afkoelen.

Giet de krieltjes af in een vergiet en spoel af met koud water.

Snij de ham en de augurk in kleine blokjes en de peterselie fijn. Doe de mayonaise, kwark, fijn gehakte augurk, ham, peterselie, snufje zout en peper in een ruime kom en meng door elkaar.

Prak de eieren grof en voeg ze toe en het mayonaise-mengsel. Voeg nu de krieltjes toe en schep voorzichtig door elkaar.

Laat de salade minimaal 2 uur rusten in de koelkast, zodat de smaken in kunnen trekken.

