



# AARDAPPELSALADE MET RADIJSJES, LENTE-UI EN VELDSL

## INGREDIËNTEN

---

### VOOR CA. 2 PERSONEN

- ca. 400 g (bio) aardappelen met schil
- ca. 5 radijsjes
- 1 lente-ui
- handje veldsla
- Voor de dressing
- 1 el Griekse yoghurt
- 1 el mayonaise
- ½ el olijfolie
- 1 tl azijn (bijv. witte wijnazijn)
- handje tuinkruiden
- peper en zout

### Bereidingstijd:

Vorbereiden: ca. 20 minuten

Bereiden: 10 minuten

## BEREIDING

---

Borstel de aardappelen goed schoon in water en verdeel in vier of zes stukken, zodat de stukken ongeveer even groot zijn.

Kook de aardappelen net aan gaar, je moet er met een mes in kunnen prikken. Giet af en laat op een bord of bakplaat snel afkoelen.

Snijd de afgekoelde aardappelen eventueel nog iets kleiner (net wat je lekker vindt) en doe in een schaal.

Meng de ingrediënten voor de dressing, snijd de kruiden eerst klein. Breng op smaak met peper en zout.

Schep de dressing door de aardappelen.

Was de radijsjes en snijd in zo dun mogelijke plakjes. Gebruik evt. een mandoline.

Snijd het groen van de lente-ui in ringetjes, het wit in halve plakjes.

Schep radijs en lente-ui door de aardappelen.

De veldsla kun je het best vlak voor het serveren erbij doen, deze wordt anders door de dressing snel slap.

Lekker als bijgerecht bij de BBQ of op een buffet.