

Warme aardappelsalade met zoetzure komkommersalade

Ingrediënten

Warme aardappelsalade: 1,5 kilo nieuwe aardappels

2 bosuien

1 eetlepel olijfolie

2 pakjes pancetta

1 eetlepel grove mostert

1 eetlepel witte wijn azijn

Zoetzure komkommersalade : 1 komkommer

1 eetlepel suiker

2 eetlepel witte wijnazijn

1 theelepel zout

1 eetlepel verse dille

Bereiding

Warme aardappelsalade: Schrap de nieuwe aardappels schoon en snij in wat kleinere gelijke stukken. Breng een pan met gezouten water aan de kook ze tot ze zacht zijn. Ongeveer 10 minuten. Laat ze uitlekken.

Doe de aardappeltjes in een grote kom en meng er de in dunne plakjes gesneden bos ui door.

Bak in een koekenpan de pancetta krokant en snij daarna in kleinere stukken. Meng de azijn en de mosterd en hussel dit vervolgens door de aardappels en bosui.

Voor het serveren hussel je de stukjes pancetta door de salade.

Zoetzure komkommersalade: Schil de kommer en snij in hele dunne plakjes. Klop in een kom de suiker, witte wijnazijn en zout door elkaar. Giet het mengsel over de plakjes komkommer en meng goed. Doe als laatste de gehakte dille er doorheen.

Serveer de warme aardappelsalade met de zoetzure komkommersalade

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie:* Lekker snel, van Nigella Lawson

Juni 2018 – Biologische Boerderijwinkel

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!