

# Recept!

## Aardappelsalade met selderij en venkel

### Ingrediënten

2 eetlepel olie  
750 gram aardappels, in stukken  
6 stengels selderij, in stukjes van 1 cm  
4 kleine venkelknollen, in vieren  
2 teentje knoflook, geperst  
Zout en zwarte peper  
Gehakte groene olijven  
2 eetlepels olijfolie extra vierge  
Beetje citroensap

### Bereiding

Doe de eetlepel olie in een pan. Voeg de aardappels toe. Leg daar de selderij, venkel en knoflook bovenop. Voeg zout en peper naar smaak toe. Giet er zoveel water bij dat de aardappels onderstaan. Breng aan de kook en laat 15 minuten afgedekt heel zachtjes doorkoken. Haal het deksel van de pan, voeg de munt toe en laat nog 10 minuutjes koken om het vocht wat te laten verdampen en zodat de groenten lekker gaar zijn. Besprenkel met olijfolie en citroensap.

Zowel koud als warm erg lekker. Of zoals wij het het allerlekkerst vinden: lauw!  
Als je ze goed wast en als je het lekker vindt, kun je de aardappels in de schil koken.  
In plaats van de olijven, kun je ook wat munt of basilicum toevoegen. Allebei kan ook.  
Ook lekker met een lepel mayonaise

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Arabesque, Claudia Roden  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel