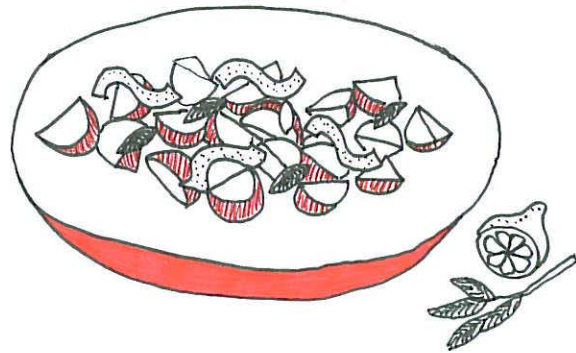


# Aardappelsalade met tuinkruiden (4 personen)

Bereiden : 15 minuten

## Nodig:

- 1 kg lekkere aardappelen, bv Roseval
- 1/2 dl olijfolie
- 1 Citroen
- stukje parmezaanse kaas
- 3 lente-uitjes (of 1 sjalot)
- handje verse tuinkruiden (peterselie, tijm, rozemarijn, bieslook)
- paar takjes salie
- Zout & peper



## Doen:

Was de aardappels en boen ze goed schoon. Snij ze in grote stukken, was opnieuw. Kook ze in water met zout in ± 10 minuten gaar. Pas op, niet te gaar laten worden, ze mogen niet stukkoeken!

Roseval aardappelen zijn heerlijk!

en je hoeft ze niet te schillen!



mooie krullen maak je met de kaasschaaf of dunschiller

Snij intussen de lente-ui in ringen (of de sjalot in flinterdunne ringen). Hak de tuinkruiden (behalve de salie) fijn. Schaaf mooie krullen van de parmezaanse kaas.



Verhit een dun laagje olijfolie in een klein pannetje en laat de salieblaadjes in ± 30 seconden krokant frituren. Laat uitlekken op keukpapier.

salie doet het goed in de tuin of op het balkon



Giet de aardappels af en leg ze op een mooie (platte) schaal. Terwijl de aardappels nog hadampen rijkelijk besprenkelen met olijfolie. Knijp de citroen erboven uit. Maal er flink wat zout en peper uit de molen overheen.



Je kunt de salie in dit gerecht ook weglaten...

maakt dat wel jammer!

## Serveren:

De aardappelsalade lauwwarm of koud serveren. Op het laatst bestrooien met de knapperige salieblaadjes, de ringetjes ui en de parmezaanse kaas.