Aardappelsalade met Kalkoenlardinettes®

10 personen



Ingrediënten

- 300 g Kalkoenlardinettes®
- 1.2 kg krielaardappelen
- Scheutje olijfolie
- 300 g fijne groene boontjes
- 3 pijpuitjes
- 1 rode ui
- 1/5 bot bieslook
- 150 g mayonaise
- 1 spl graantjes mosterd
- 50 g natuuryoghurt
- Peper & zout

Bereiding

Kook de aardappelen gedurende ± 20 min. in gezouten water. Giet ze af, voeg er een scheutje olijfolie aan toe en bak ze kort op de bbq.
Kruid ze af en laat afkoelen.

Zet een pan op de BBQ en giet een scheutje olijfolie in de pan. Bak de Kalkoenlardinettes® mooi krokant aan.

Reinig de fijne boontjes en kook deze beetgaar in gezouten water. Verfris deze in ijswater en dep ze droog. Snij de boontjes in kleine stukjes.
Snij de pijpui in ringen, snij de rode ui in halve maantjes en snij de bieslook fijn.

Vermeng de aardappelen, de Kalkoenlardinettes®, de fijne boontjes, de pijpui, de rode ui en de bieslook en kruid af met peper en zout.

Vermeng de mayonaise samen met de mosterd, de yoghurt en kruid af.

Meng de dressing onder de aardappelen of serveer deze er apart bij.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be