



Aardappelsalade met gerookte makreel

met rucola, dille en radijsjes



30-40min



2 personen

Makreel is een vis met een overheersende smaak, dus je hebt verder weinig nodig om er een smakelijke maaltijd mee te bereiden. Ook vandaag houden we het simpel, met een lauwwarme aardappelsalade met rucola, komkommer en radijsjes. We brengen de salade op smaak met bouillon en azijn, en natuurlijk mag dille niet ontbreken.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 bosje radijsjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1x gerookte makreel ⁴
- 50g rucola
- 1 komkommer
- 10g verse dille

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 515kcal, vet 27.5g, koolhydraten 46.6g, eiwit 18.9g



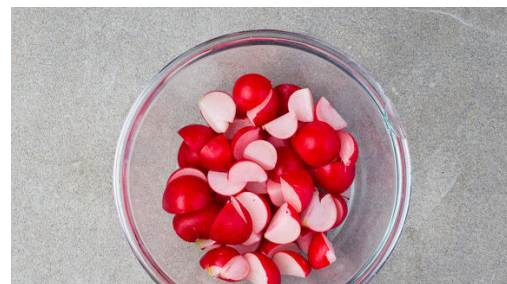
1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Schrob de **aardappels incl. schil** schoon en snijd **grotere exemplaren** doormidden. Voeg toe zodra het water kookt en kook ze in 20-25min gaar. Giet af in een vergiet en laat uitstomen.



4. Makreel schoonmaken

Verwijder de **huid** van de **makreel** met een scherp mesje en scheur de **vis** in hapklare stukjes. Verwijder daarbij eventuele graatjes.



2. Radijsjes snijden

Snijd de **radijsjes** door vieren en hussel ze om met een snuf zout.



5. Groenten snijden

Hak de **rucola** grof. Snijd de **komkommer** in de lengte door vieren en dan in blokjes. Hak de **dille incl. steeltjes** fijn.



3. Bouillon maken

Los **½tl bouillonpoeder** op in 100ml heet water. Proef en voeg evt. **meer bouillonpoeder** toe als je de **bouillon** te flauw vindt.



6. Salade mengen

Snijd de **aardappels** in blokjes en hussel ze om met de **radijs, rucola, komkommer, dille, bouillon**, 1el plantaardige olie en 1el witte azijn. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Verdeel de **aardappelsalade** over de borden en top met de **makreel**.