

DINNERLY



Warme aardappelsalade met spekjes met gebakken groenten en kruidige saus



ca. 25min



2 personen

Deze aardappelsalade is pure verwennerij. Hij is warm en zit met geroosterde aardappels, romige dilledressing, gebakken groenten en krokante spekjes boordevol kleuren, smaken en texturen. Perfect als bijgerecht bij een barbecue, als gezamenlijke maaltijd met het gezin of gewoon helemaal voor jezelf.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 1x spekreepjes
- 2 stengels bleekselderij⁹
- 1 gele paprika
- 250g cherrytomaten
- 1 zakje goulashkruiden
- 10g verse dille

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el mayonaise³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

ALLERGENEN

eieren (3), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

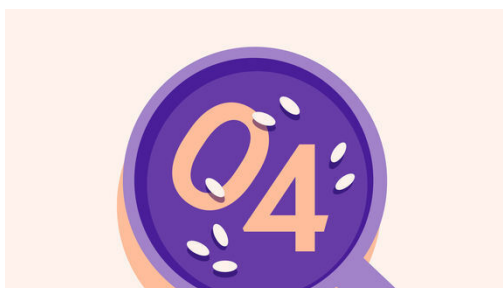
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 539kcal, vet 30.4g, koolhydraten 49.9g, eiwit 12.3g



1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **aardappels mét schil** doormidden. Voeg ze toe aan het kokende water en kook ze in 7-10min gaar. Giet af in een vergiet en zet de **aardappels** afgedekt in de pan opzij.



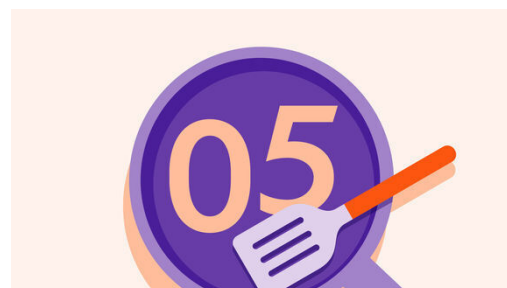
4. Saus maken

Voeg de **paprika**, **selderij** en **kruidenmix** toe aan de pan en bak 1-2min mee, tot de **groenten** met de **kruidenmix** bedekt zijn. Snij de **dille** grof. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Maak een **dressing** van de **dille**, knoflook, 2el mayonaise, 1el azijn, 1tl suiker en een snuf peper en zout.



2. Spekjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op medium tot hoog vuur. Bak de **spekjes** in 4-5min krokant. Roer regelmatig. Haal de **spekjes** uit de pan en zet opzij. De pan met braadvet gebruiken we zo weer. Laat de **spekjes** afkoelen en breek of snij ze in kleine stukken.



5. Afmaken en serveren

Meng de **aardappels** met de **dressing**, **gebakken groenten** en evt. **braadvocht** uit de pan en breng op smaak met peper en zout. Bestrooi de **aardappelsalade** met de **spekjes** en serveer.



3. Tomaten bakken

Snij de **selderij** in de lengte doormidden en dan overdwars in stukken van ca. 0,5cm breed. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in hapklare stukken. Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur en bak de **tomaten** ca. 30sec, tot ze zacht zijn.



6. Liever koud?

Heb je het al warm genoeg? Je kunt de salade ook af laten koelen en koud serveren. In dat geval kun je de groenten ook rauw met de aardappels mengen.