



Aardappelsalade met runderreepjes

met geroosterde radijs en verse mierikswortel



ca. 30min



2 personen

Deze Scandinavische aardappelsalade smaakt lekker fris dankzij de dressing op basis van yoghurt. De verse mierikswortel geeft die typische Nordic smaak en sappige runderreepjes doen de rest. De salade wordt extra bijzonder door de radijsjes. Die serveer je niet rauw, maar je roostert ze op hoog vuur in een droge koekenpan, waardoor ze extra veel smaak krijgen.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje krieltjes
- 1 bosje radijsjes
- 2 bosuien
- 1x babyromanasla
- 1 stukje verse mierikswortel
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1x runderreepjes

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- zeef

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

Allergenen

melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 550kcal, vet 22.1g, koolhydraten 47.5g, eiwit 35.3g



1. Aardappels koken

Snijd de **aardappels incl. schil** doormidden, doe ze in een middelgrote kookpan met genoeg gezouten water en breng aan de kook. Kook de **aardappels** in 15-20min gaar. Giet af in een zeef en doe terug in de pan. Schenk er ruim koud water bij en laat zo 3-5min staan om af te koelen.



4. Vlees braden

Rooster de **radijsjes** 3-5min op hoog vuur in een middelgrote, droge koekenpan. Bestrooi met een snuf zout en schep op een bord. Zet de pan terug op medium tot hoog vuur met 1tl plantaardige olie. Dep het **vlees** droog en voeg met een snuf zout en peper toe aan de pan. Braad in 2-3min rondom bruin.



2. Groenten snijden

Snijd ondertussen de **radijsjes** in vieren en de **bosuien** in dunne ringen. Snijd de **babyromana** in reepjes en verwijder de stronk.



5. Salade maken

Giet de **aardappels** af en laat ze uitlekken. Meng ze met de **radijsjes**, de **helft van de bosui** en de **dressing**. Voeg de **babyromana** toe en breng de **aardappelsalade** verder op smaak met zout, peper en azijn.



3. Dressing kloppen

Schil en rasp de **mierikswortel** fijn. Klop een **dressing** van **3/4e van de mierikswortel**, **2/3e van de yoghurt**, 1el mosterd, 1el plantaardige olie, 1tl azijn, 1/2tl zout en een snuf peper en suiker.



6. Afmaken & serveren

Serveer het **vlees** bovenop de **salade** en bestrooi met de **rest van de bosui**. Geef de **rest van de mierikswortel** erbij.