



Hoofdgerechten

Zweedse aardappelsalade met dille, gerookte forel en eitjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 appel (groene, in kleine blokjes)
1 rode ui (in halve ringen)
1 kilogram krieltje
250 gallons gerookte forel
2 eetlepels mayonaise
2 eetlepels zure room
2 eetlepels yoghurt
4 eieren
dille
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de krieltjes gaar en kook de eitjes hard in 10 minuten. Laat allebei afkoelen. Snij de krieltjes doormidden en de eieren in partjes.

Meng de mayonaise, yoghurt en zure room onder mekaar en roer de dressing onder de krieltjes. Kruid stevig met peper en zout.

Trek de forel in stukken en meng onder de aardappels samen met de rode ui, appel en dille.

Meng tot slot de partjes ei voorzichtig onder het geheel en kruid bij naar smaak.

