



Bijgerechten

## **Korianderaardappelen**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

#### **Voor de aardappelen**

600 gram krielaardappelen (gewassen)  
1 sjalot (gensniperd)  
1/2 komkommer (in blokjes)  
50 gram veldsla  
2 theelepels kappertjes  
10 gram koriander  
3 eieren

#### **Voor de dressing**

1 eetlepel mayonaise  
1 eetlepel Griekse yoghurt  
3 eetlepels citroensap  
2 theelepels mosterd  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Halveer de aardappelen en kook ze in licht gezouten water beetgaar. Kook de eieren. Laat de aardappelen en eieren afkoelen

Pel de eieren en plet met een vork grof. Meng de sla met de aardappelen, eieren, sjalot, komkommer en kappertjes.

Meng de ingrediënten voor de dressing en kruid met peper en zout. Giet bij de salade en hussel goed door. Snij de koriander fijn en strooi over de aardappelsalade.

