



BLT aardappelsalade, een topcombinatie!

NODIG (4 pers):

- 700 gram krieltjes of geschilde aardappels in blokjes van ongeveer 3 cm
- 2 tenen knoflook
- 2 kroppen little gem, gewassen en in kleine stukjes
- 1 citroen
- 300 gram cherrytomaten, gehalveerd
- 2 lente ui in ringetjes
- paar stengels bieslook fijngehakt
- 150 gram bacon of ontbijtspek
- 2 el mayonaise
- 2 el olijfolie
- peper & zout naar smaak

DOEN:

1. Kook de aardappel gaar met een snufje zout. Schud af en laat afkoelen.
2. Bak ondertussen de bacon krokant. Laat uitlekken op keukenpapier. Voeg in een kom de mayonaise, geperste knoflook en rasp van 1 citroen. Meng de afgekoelde aardappels erdoor.
3. Maak een dressing van sap van een halve citroen, olijfolie, peper en zout naar smaak. Gebruik de helft van de dressing voor de Little gem, de andere helft gebruik je voor de tomaten met bieslook en lente-ui.
4. Verdeel de Little gem over de schaal. Leg de aardappelsalade erop, vervolgens het tomatenmengsel en tot slot het verkruidde spek.

Smakelijk



maak
me
"spek"

WWW.BONAPETIT.NU