



AARDAPPELSALADE MET GEROOSTERDE PAPRIKA

Vegetarisch

Ingrediënten:

- 750 gram krieltjes of andere kleine vastkokende nieuwe aardappelen
- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel fijne mosterd
- 2 lente-uitjes, in ringen gesneden of 1 sjalotje, gesnipperd zout
- peper
- 2 rode puntpaprika's
- 75 gram rucola

Verwarm de oven voor op 200 graden. Leg de puntpaprika's op een bakplaat (op bakpapier) of in een ovenschaal en rooster ze ongeveer 20 minuten (ze hoeven niet zwartgeblakerd te zijn). Keer ze halverwege om. Laat ze daarna even afkoelen en verwijder dan zaad en zaadlijsten en snijd ze in kleine blokjes.

Halveer de krieltjes, en kook ze met wat zout in 12 – 15 minuten (afhankelijk van de grootte) gaar. Giet ze af en laat ze uitlekken. Klop een dressing van de wijnazijn, olijfolie, mosterd, lente-ui of sjalotje, zout en peper.

Meng de dressing door de aardappeltjes en de paprikablokjes. Zet, afgedekt, koel weg. Haal de salade een half uurtje voor het serveren uit de koelkast en meng de rucola er vlak voor het serveren door.

Deze salade is o.a. erg lekker in combinatie met de Hartige taart met courgette, paprika en geitenkaas.