

# Oostenrijk

## **Erdäpfelsalat** *Aardappelsalade*

1 kg. vastkokende aardappelen  
1 grote rode ui  
2 dl. groentebouillon  
olie  
witte wijnazijn  
1 bosje bieslook of peterselie  
peper en zout

Snij de ui in fijne ringen en bak ze glazig in een beetje olie. Giet er de bouillon bij en laat het tot een kwart inkoken.

Kook de aardappels gaar, laat ze een beetje afkoelen en pel ze. Snij ze in niet te dunne plakken, kruid ze met peper en zout .

Klop 4 el. olie en 4 el. witte wijnazijn door elkaar en giet het samen met de hete, ingekookte bouillon over de aardappelen. Hak de bieslook of de peterselie fijn en strooi het erover. Meng alles voorzichtig door elkaar en laat het zeker 20 minuten trekken. Niet in de koelkast zetten.