



# Servië

## **Krumpir salata**

### *Aardappelsalade*

1 kg. vastkokende aardappelen.  
2 kleine uien, zeer dun gesneden, of een bosje lenteuitjes  
4 el. witte wijnazijn  
4 el. maïs- of arachideolie  
zout en peper

Kook de aardappelen in de schil gaar. Beslist niet langer dan nodig: ze moeten stevig blijven.

Ondertussen maken we in een grote kom de vinaigrette. Zout lost niet goed op in olie, dus meng je eerst de wijnazijn met een royale snuf zout, laten we zeggen een kleine theelepel. Dan klop je er krachtig de olie doorheen. Meng het met de uien en kruid het met flink versgemalen peper.

Pel de gare aardappelen als ze nog goed warm zijn en snij ze in niet te dunne plakken. Schep ze voorzichtig door de vinaigrette. Laat het zo een half uurtje staan. Schep het nog eens om en proef nog even of er genoeg zout en peper door zit voor je het op tafel zet. Zet de salade liever niet in de koelkast, dat gaat ten koste van de smaak. De olie wordt al snel wat ranzig en je aardappelen papperig.