



Tsjechische Republiek

Bramborový salát s jablky

Aardappelsalade met appels

- 1 kg. aardappelen
- 2 eieren
- 1 ui
- 2 appels
- 2 augurken
- 10 gr. gerookt spek, in blokjes
- 1 el. scherpe mosterd
- 1 dl. sterke bouillon (water met een blokje mag natuurlijk ook)
- 3 el.(wijn)azijn
- peper en zout
- 3 - 4 el. plantaardige olie

Kook de aardappelen in de schil gaar en kook de eieren hard. Pel de aardappels en de eieren en schil de appels. Snij het allemaal in blokjes, evenals de augurken. Meng het in een grote schaal.

Snij de ui fijn en bak hem samen met de spekblokjes tot de ui goud kleurt en de spekjes krokant zijn. Laat ze even afkoelen en meng ze door de salade.

Doe de azijn en de bouillon in een steelpannetje en breng het aan de kook. Laat het inkoken tot er nog een heel klein bodempje in het pannetje over is. Meng het met de olie en giet het bij de salade. Schep goed om, laat het een kwartiertje trekken. Niet in de koelkast zetten. Zo serveren, een beetje lauw.