



Tsjechische Republiek

Klasický vánoční bramborový salát

Klassieke aardappelsalade voor Kerstmis

4 wortelen
5 augurken
1 selderknol
1 kg aardappelen
3 eieren
1/2 kop yoghurt
2 uien
een par takjes peterselie
1 blikje erwtes, of uit de diepvries
1 kop mayonaise
zout, zwarte peper en mosterd naar smaak

voor de bouillon:

1 laurierblad
1 eetlepel azijn
5 hele zwarte peperkorrels
3 korrels piment
1 theelepel suiker
zout

De dag van tevoren kook je de aardappelen in de schil. Kook ook de eieren hard.

Zet een pan water op met daarin het laurierblad, piment, peperkorrels, wat zout, een mespuntje suiker en een eetlepel azijn. Doe er de in kleine blokjes gesneden wortelen en selder in en kook ze beetgaar. Als je diepvrieserwten gebruikt, laat ze dan de laatste paar minuten meekoken. Laat alles afkoelen in de bouillon.

Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Meng het met de groenten uit de bouillon. Hak de augurken en de ui fijn en meng het door de salade.

Meng de mayonaise met de yoghurt, de mosterd, olie, zout en peper. Hak de eieren in stukjes en meng ze samen met de mayonaise door de salade. Breng het op smaak met de groentebouillon.

En nu de koelkast in en een uur voor het opdienen eruit halen, want als hij ijskoud is proef je niets, en je krijgt er nog pijn van aan je tanden ook.