

Koude patatjessalade met selder en ei



Voor 1 porties

4 aardappelen (ter grootte van een ei) - 3 stengels groene selder – 1 ei – ½ ajuin – 1 eetl. bieslook – 1 eetl. olijfolie – 1 eetl. witte wijnazijn -peper en zout- 1 klein teentje knoflook – 100 g witte yoghurt – 5 kleine snoeptomaatjes

Werkwijze

Was en schil de aardappelen. Snijd in blokjes en kook ze gaar samen met het eitje.

Laat de aardappelen en het eitje afkoelen.

Was de selder, verwijder zo veel mogelijk de draadjes en snijd in fijne ringetjes.

Pel de ui en snipper heel fijn.

Meng de olijfolie, azijn, ui en selder onder de afgekoelde aardappelen.

Kruid naar smaak met peper en zout.

Breng de yoghurt op smaak met de geperste knoflook, bieslook en peper en zout.

Meng de yoghurt onder de patatjessalade en serveer met het hardgekookt eitje en de snoeptomaatjes.