

## Aardappelsalade

- 800 gram aardappelen
- 1 rode ui
- 5 eetlepels volle yoghurt
- 5 eetlepels mayonaise
- 2 eetlepels **Parmezaan Dipper**
- Verse peterselie

### Bereidingswijze

Schil, was en snijd de aardappelen in grove stukjes. Kook met wat zout beetgaar en spoel af onder koud water (let op: omdat je de aardappelen al in stukken gesneden hebt is je kooktijd korter).

Snipper de rode ui in kleine stukjes. Meng de yoghurt, mayonaise en de dipper goed onder elkaar.

Neem een grote schaal en meng de aardappelen met de rode ui en dressing. Maak het geheel op smaak met peper en zout. Dek de schaal af en zet deze weg in de koelkast. Net voor het opdienen verse fijngehakte peterselie over de salade strooien.

Smakelijk eten!



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

