

## Aardappelsalade met ham, ei, ui, appel en augurkjes

(6 personen)

- 1 kilo krieltjes in de schil (of andere aardappelen)
- 8 eieren
- 150 gram ham in reepjes
- half potje kleine augurkjes (100 gr)
- 1 rode ui
- 1 appel (Elstar)
- bieslook om mee te garneren

Dressing :

- 150 gr Griekse yoghurt
- 4 eetlepels halvanaise
- 2 eetlepels **honing-rozemarijn mosterd**
- peper en zout

### Bereidingswijze

Was de krieltjes en borstel ze schoon. Kook de krieltje in ongeveer 15 minuten gaar (gewenste gaarheid controleren door en met een vork in te prikken). Laat de krieltjes vervolgens uitlekken in een vergiet.

Kook de eieren tot dat ze hard zijn (circa 8 tot 10 minuten). Schil de eieren en snij ze in stukjes. Snij de ui de appel en de augurkjes in fijne stukjes.

Roer de Griekse yoghurt, halvanaise en de mosterd door elkaar. Breng de dressing op smaak met peper en zout.

Doe alle ingrediënten in een grote kom. Schep er de dressing overheen en schep vervolgens alles door elkaar. Garneer de schaal met fijngeknipte verse bieslook.



*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**

