Onze winkel Eext

# **Beierse aardappelsalade met spek en augurken**

4 PERSONEN

**Ingrediënten:**

1 kg vastkokende aardappelen

zout / peper

150 g spekblokjes

1 rode ui

3 augurken

1 bosje bieslook

250 ml vleesbouillon

2 el witte wijnazijn

4 el koolzaadolie

1 el mosterd peper

**Bereiden:**

1. Was de aardappelen en kook ze in gezouten water in ongeveer 20 minuten gaar.
2. Laat het spek in een pan met antiaanbaklaag en bak tot het knapperig is.
3. Giet de aardappelen af ​​en spoel ze af onder koud water. Schil de aardappelen en snij in dunne plakjes.
4. Pel de ui en snij in fijne blokjes. Snij de augurken in fijne blokjes.
5. Meng de bacon, ui en augurken voorzichtig met de aardappelschijfjes in een grote kom.
6. Verhit de bouillon, roer de azijn, olie en mosterd erdoor en giet alles over de salade, spatel erdoor. Laat het ongeveer 15 minuten trekken.
7. Was de bieslook, schud droog en snij in fijne ringen. Strooi over de salade en breng alles op smaak met peper en zout.