

Salade met roodlof en Buggenummer Muuske aardappels



Ingrediënten (voor 2 personen)

- 1 1 flinke krop roodlof of 2 kleine
- 1 500 gr aardappels Buggenummer Muuske
- 1 50 gr blauwe kaas
- 1 25 gr pijnboompitten kort gebakken in een droge pan
- 1 Peper en zout
- 1 Voor de dressing:
- 1 1 theelepel grove mosterd
- 1 1 eetlepel witte wijnazijn
- 1 2 eetlepels olijfolie
- 1 1 eetlepel honing



Buggenummer Muuske aardappels zijn ook bekend als La Ratte d'Ardeche. Zeer geliefd vast aardappeltje, dat natuurlijk afgekoeld ideaal is voor salades

Zo maak je het:

1. Boen de aardappels schoon, schillen is niet nodig. Kook de aardappels gaar in gezouten water en laat afkoelen. Maak er blokjes of plakjes van.
2. Snijd de kern uit de roodlof, was deze en snij in kleine reepjes.
3. Doe de aardappels en het roodlof in een kom.
4. Mix de ingrediënten voor de dressing , voeg eventueel wat zout en peper toe.
5. Verkruimel de blauwe kaas over het aardappel- roodlofmengsel.
6. Verdeel de dressing over de salade en voeg op het laatst de pijnboompitten toe.