

Drie kleuren aardappelen uit de oven

Ingrediënten:

- * Drie kleuren aardappels, hoeveelheid naar keuze
- * Paar geplette knoflookteentjes
- * Olijfolie
- * Zeezout
- * Paar takjes rozemarijn

Bereidingswijze:

- * Verwarm de oven voor op 200°C.
- * Snij de aardappels met schil en al in partjes.
- * Leg de aardappelpartjes in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie. Voeg de knoflookteentjes en takjes rozemarijn toe en bestrooi met zeezout.
- * Bak de aardappels in ca. 45 minuten krokant en gaar in de oven.

Aardappelmelange salade

Ingrediënten:

- * 600 gr drie kleuren aardappels
- * 10-15 kerstomaatjes
- * ½ - 1 rode ui
- * halve komkommer
- * 175 gr veldsla
- * peper en zout
- * olijfolie

Voor de dressing:

- 3 el olijfolie
- 1 el rode wijnazijn
- 1 tl mosterd
- 1 tl honing
- peper en zout

Bereidingswijze:

- * Snijd de aardappels in hun schil in partjes. Kook ze in circa 20 minuten met wat zout gaar. Giet af en laat uitdampen en afkoelen.
- * Halveer de tomaatjes, snijd de ui in halve ringen en de komkommer in blokjes.
- * Roer voor de dressing met een vork of garde wat zout en peper door de azijn en voeg al roerend de olie toe. Voeg vervolgens de honing en de mosterd toe en proef af op smaak.
- * Giet wat olijfolie over de afgekoelde aardappelpartjes en bestrooi met peper en zout naar smaak.
- * Maak de salade op door eerst een laag veldsla in een kom of op bakpapier te leggen en verdeel de groente en aardappeltjes hierover. Besprenkel tot slot de salade met de dressing