

23. Lauwwarme aardappelsalade met taugé



Ingrediënten:

450 gr geschilde aardappelen
150 gr taugé
2 plakken bakbacon

Ingrediënten saus:

2 lente uitjes
1 augurk
1 el yogonaise
1 el room
1/2 tl mosterd
beetje citroensap
peterselie
peper en zout
eventueel kappertjes

Bereiding:

Schil de aardappelen en kook deze gaar.
Snijd intussen de bacon in reepjes en bak de bacon in een koekenpan.
Snijd de lente uitjes en de augurk fijn.
Mix alle saus ingrediënten door elkaar.
Dompel de gewassen taugé kort in kokend water en laat even uitlekken.
Mix alle ingrediënten door elkaar.
Eet smakelijk.