

Aardappelsalade met 5-bessen Makreel



4 mensen

15 min voorbereiding

30-40 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 176g la belle-iloise Makreelfilets met olijfolie, citroen en 5 bessen
400g aardappelen
40g rode ui
4 theelepels gehakte peterselie
1 citroen
1 snufje zout
Voor de garnering: gebakken uitjes en 1 snufje gemalen roze bessen

De fasen

- 1- Kook de gewassen aardappelen met schil in gezouten water (dezelfde dag)
- 2- Wanneer ze warm zijn, schillen en in grote blokjes snijden
- 3- Snipper de ui en voeg toe aan de aardappelen
- 4- Voeg dan de helft van de makreelfilets en de helft van de olie uit het blik toe, gevolgd door de peterselie en het citroensap
- 5- Schep de salade in een schaal
- 6- Verkruimel de overgebleven makreelschilfers en schik bovenop de salade
- 7- Werk af met gebakken uitjes en roze bessen