

# Aardappel zalm salade



## Ingrediënten

- 600 gr vastkokende aardappelen, geschild
- 200 gr plakjes gerookte zalm, in reepjes gesneden
- 50 gr zoetzure augurken, in kleine stukjes
- 1 rode ui, fijn gesnipperd
- 2 handen verse, platte peterselie, fijngehakt
- 100 gr mayonaise
- 2 el kappertjes
- 1 el citroensap
- peper en zout

## Bereiding

Kook de aardappels, laat afkoelen en snijd in plakjes. Meng de aardappelen met de gerookte zalm, augurken en rode ui.

Pureer de mayonaise kappertjes en het citroensap met een staafmixer of kleine keukenmachine tot een gladde saus.

Meng de saus door de aardappelsalade en voeg tenslotte de peterselie en peper en zout naar smaak toe.