



## Aardappelsalade met gerookte zalm en gemarineerde courgette

### Beschrijving

Tijdens onze vakantie in Spanje hebben we uiteraard veel tapas gegeten. Allemaal zeer voedzaam, maar wel erg weinig groenten. Omdat we ook een deel van de vakantie een appartement gehuurd hadden, hebben we ook zo nu en dan gekookt. De gemarineerde courgettes ontstonden op de laatste dag, de voorraad moest op. In deze salade smaakte het erg lekker, vooral omdat we de heerlijke Spaanse sherryazijn hebben gebruikt. Toch jammer dat die bijna nergens betaalbaar verkrijgbaar is. In Spanje betaalden we € 2 voor een fles van 0,75 liter. Verder had ik voordat we op vakantie gingen nog 2 pakjes gerookte zalm van de Lidl liggen, die niet tot na de vakantie houdbaar waren. Deze heb ik ingevroren en voor deze salade ontdooid in koud water. Ook had ik nog een aangebroken pot geroosterde paprika's staan, deze maken de salade extra fleurig. En zo ontstaat een eigen recept!

### Aantal personen

4

### Ingrediënten

- 1 kilo vastkokende aardappelen (Opperdoezer ronde)
- 1 zoete witte ui
- 1 courgette
- 4 eetlepels sherryazijn of andere lekkere azijn
- 6 eetlepels goede olijfolie extra vierge
- zout naar smaak
- versgemalen zwarte peper naar smaak
- 2 geroosterde paprika's (pot)
- 400 gram gerookte zalm

### Keukenmateriaal

- kookpan voor de aardappelen
- dunschiller
- koksmes
- aardappelschilmesje om te pellen
- snijplank
- saladeschaal
- garde

**Bereidingstijd**

ongeveer 30 minuten

**Bereiden**

Boen de aardappelen goed schoon of schil ze met de dunschiller. Snijd ze in stukken van 2,5 à 3 centimeter en doe ze in de pan. Doe er heet water bij tot net boven de aardappelen in kook de stukken in 15 à 20 minuten gaar, prik in de aardappelen om te kijken of ze gaar zijn. Giet de aardappelen af en laat afkoelen tot lauwwarm. Pel de aardappelen, als je ze niet geschild hebt, en snijd in blokjes van 1 centimeter.

Doe tijdens het koken van de aardappelen de azijn, olie, zout en peper in de saladeschaal en roer met de garde tot een dressing. Pel de ui, snijd deze doormidden en deze stukken ook doormidden. Snijd ze nu in smalle reepjes. Maak met de dunschiller dunne plakjes in de lengte van de courgette en snijd deze plakjes in stukken van 3 centimeter. Roer de ui en courgette door de dressing en laat dit 20 minuten staan. Snijd de geroosterde paprika in blokjes van 1 centimeter en doe deze bij de ui/courgette. Snijd de zalm in stukjes van 1 centimeter en doe deze met de aardappelblokjes bij de salade. Roer goed door en smullen maar!

**Datum**

18/02/2025