

## Verse vegan aardappelsalade / Fresh Vegan Potato Salad



### Boodschappenlijstje

600 g krieltjes, halveer eventueel de grotere  
2 theelepels witte wijnazijn  
2 theelepels extra vierge olijfolie  
120 gram veganistische mayonaise  
1½ theelepel Dijon-mosterd

1 sjalotje of ½ rode ui, fijngehakt  
2 theelepels kappertjes, grof gehakt  
1 - 2 augurken, fijn gehakt  
klein handje peterselie, fijn gehakt  
klein handje bieslook, fijn gehakt

### Zo maak je een verse (vegan) aardappelsalade

Doe de krieltjes in een pan, breng op smaak met zout en bedek ze met koud water.  
Breng aan de kook en laat 15-20 minuten koken, tot ze gaar zijn.  
Giet af en laat 5 minuten in een vergiet stomen.

Doe de aardappelen in een schaal en voeg de azijn, olijfolie en zout & peper toe.  
Meng alles goed en laat de aardappelen helemaal afkoelen.

Roer er mayonaise, mosterd, sjalot, kappertjes en kruiden door (bewaars wat kruiden).  
Proef hoe je salade smaakt en voeg eventueel wat meer zout, peper of azijn toe.

Schep de salade op een bedje van gemengde sla.  
Verdeel het restje kruiden en halve tomaatjes over de aardappelsalade, als garnering.

## Verse vegan aardappelsalade / Fresh Vegan Potato Salad



### Shopping list

600g baby new potatoes, halve larger ones  
teaspoons white wine vinegar  
2 teaspoons extra virgin olive oil  
120g vegan mayonnaise  
1½ teaspoon Dijon mustard

1 shallot or ½ a red onion, finely chopped  
2 teaspoons capers, coarsly chopped  
1 - 2 gherkins, finely chopped  
small handful of parsley, finely chopped  
small handful of chives, finely chopped

### How to make Fresh (Vegan) potato salad

Put the potatoes in a pan, season them with salt to taste then cover with cold water. Bring to a boil and simmer for 15-20 minutes, until the potatoes are tender. Drain and leave to steam-dry in a colander for 5 minutes.

Tip the potatoes into a bowl, add the vinegar, olive oil and seasoning. Toss everything well then leave the potatoes to cool completely.

Stir in the mayo, mustard, shallot, capers and herbs (saving a little to garnish). Check the seasoning and add a little more salt, pepper or vinegar, if you like.

Spoon the salad onto a bed of mixed lettuce. Scatter the leftover herbs and halved tomatoes over the potato salad, as a garnish.