

Amish potato salad

bijgerecht voor 10 tot 12 personen

door kookdominee Han Wilmink

In 2012 reisde ik af naar Pennsylvania om de cultuur van de Amish in me op te nemen. De Amish eten dit gerecht graag in de zomer als lunchgerecht op de zondag na de kerkdienst. Ik maakte mijn eigen variatie van de salade. Deze kan prima een dag van tevoren bereid worden. Het is een heerlijk lunchgerecht als je er vers gebakken brood bij eet. Als bijgerecht is het goed voor wel 12 personen. Jonge krielaardappeltjes in de schil maken de salade extra lekker maar ook geschilde vastkokende aardappels kunnen gebruikt worden. Let er bij het koken op dat de aardappeltjes stevig blijven want kruimige of zachte aardappels zijn ongeschikt voor deze salade met bite. Doe de hete aardappels als ze beetgaar zijn direct in een vergiet en houd ze even onder de koude kraan om het gaarproces te stoppen.

Ingrediënten

1500 gram jonge krielaardappeltjes in de schil (in 8-10 minuten net gaar gekookt)

2 el witte wijnazijn

2 tl suiker

1 el pittige mosterd

4 el (olijf)olie

versgemalen zwarte peper

1 tl zeezout

1 rode ui fijngesnipperd

2 net hardgekookte eieren grof gehakt

4 stengels bleekselderij in dunne plakjes gesneden

1 bekertje crème fraîche (van 125 ml)

4 el mayonaise (voor een 'light versie' weglaten)

3 el gehakte verse dragon (kan ook uit diepvries) en een paar blaadjes voor garnering

Bereiden

Snijd de nog lauwwarme aardappeltjes in plakjes van ca. 1 cm. Doe ze in een flinke kom. Meng in een andere kom de azijn, suiker en mosterd tot de mosterd is opgelost. Klop er daarna de olie door. Giet de dressing over de aardappels. Ga royaal aan het werk met de zwarte pepermolen. Doe er de gesnipperde ui bij en meng het geheel losjes door elkaar. Zet dit tenminste een half uur koel weg om in te laten trekken. Voeg er dan de eistukjes en bleekselderij aan toe. Roer de crème fraîche, mayonaise en dragon door elkaar en voeg het mengsel toe aan de salade. Meng alles goed door elkaar en breng zonodig op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Zet het koud weg tot gebruik. Strooi er de overgebleven dragonblaadjes over en serveer.

Eet smakelijk!