



# Haringslaatje met gebakken aardappelen



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 kilogram aardappelen (vastkokend, geschild en in blokjes gesneden)  
zout  
1 klontje boter  
1 scheutje arachideolie  
1 eetlepel gedroogde tijm  
opgelegde haring (bokaal)  
1 appel (in blokjes)  
1 rode ui (in halve maantjes)  
2 hardgekookte eieren (in stukjes)  
4 eetlepels mayonaise  
2 eetlepels citroensap  
paprikapoeder  
1 bosje dille (fijngesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Kook de aardappelen in lichtgezouten water en giet ze af. Laat afkoelen. Bak ze in een mengsel van boter en arachideolie met de tijm.
- 2.** Snij de haring in stukjes en meng met de appelblokjes, de rode ui, de hardgekookte eieren, de mayonaise, het citroensap en het paprikapoeder.
- 3.** Serveer met de gebakken aardappelen. Werk af met de fijngesneden dille.