



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 hardgekookt 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.