

AARDAPPELSALADE MET OLIJF



INGREDIËNTEN

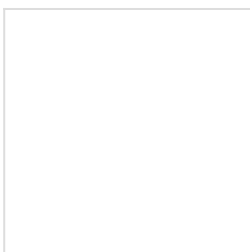
10 

- 10 flinke aardappels
- 625 g verkruimelde feta
- 200 ml melk, gecondenseerd
- 75 g Bresc Black Kalamata olives tapenade
- 50 g vers gehakte peterselie
- 25 g Bresc Parrillada piri piri
- 25 g Bresc Freshly chopped garlic
- 13 g Bresc Rode peperpuree
- 5 st little gem
- 8 st eieren
- 1 limoen
- zout

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Parrillada Piri Piri
450g



Bresc Rode peperpuree
450g



Bresc Vers gehakte
Spaanse knoflook 450g



Bresc Zwarte Kalamata
olijven tapenade 1000g

BEREIDINGSWIJZE

Kook de aardappels gedurende 30 minuten op middelhoog vuur. Giet ze af, laat ze uitlekken en afkoelen waarna je de aardappels in plakken van 12 à 13 millimeter snijdt. Voeg de feta, melk, peperpuree, parrillada piri piri, freshly chopped garlic en limoensap toe in de blender en pureer dit tot een egale saus. Kook de eieren 7 minuten en pel en snijd ze daarna in schijfjes. Schik de slabladeren op een schaal en leg de aardappelschijfjes erop. Giet de saus over de aardappels en garneer af met de plakjes ei, olijventapenade en peterselie.