

Recept Salade van Vitelotte Noir (buffetgerecht)

Ingredienten:

12-15 Vitelotte Noir aardappeltjes (408900 Aardappels 'Vitelotte Noir'),
1 blikje ansjovis op olie,
1 flinke teen uitgeperste knoflook,
4 eieren,
olie,
azijn.

Ter garnering:

bloemetjes van de 606740 Viola cornuta Sorbet-hybriden 'Sorbet Blackberry Cream'
of als deze als zijn uitgebloeid Oostindische Kers of andere beschikbare eetbare
bloemen.

Kook de aardappels in de schil gaar. Laat ze wat afkoelen, pel ze, snijd ze in plakjes
en doe ze in een wijde schaal. Kook de eieren hard, pel ze en prak ze fijn.
Maak een riante hoeveelheid dressing door de ansjovis uit te laten lekken en fijn te
prakken, de knoflook hier doorheen te roeren en aan te lengen met goede olijfolie en
witte balsamicoazijn (in een verhouding 2:1).
Giet de dressing over de aardappels en schep ze voorzichtig om.
Vlak voor het serveren de verkrumelde eieren erover strooien, daarna niet meer
roeren!
Tot slot garneren met de bloemetjes.

Eet smakelijk!
Ton Vreeken
Vreeken's Zaden

Dit recept ontvingen we van een van onze klanten...!