



# Thermomix Aardappelsalade

## Ingrediënten

- 700 gr aardappelen
- 2 eetlepels verse mayonaise
- 10 gr verse kruiden (peterselie, bieslook)
- 1 eetlepel yoghurt
- peper
- kruidenzout



## Instructies

- Voeg in de mengbeker 400gr warm water toe 10 min/varoma/snelheid 2 (om het water al op temperatuur te brengen)
- Schil ondertussen de aardappelen, spoel ze af en snij ze in kleine blokjes en voeg ze toe aan het varomamandje
- Zet het mandje in de mengbeker en stoom 10 min /varoma/snelheid 2
- Controleer de gaarheid van de aardappelen, indien nog niet gaar voeg nog een 2-3 min/varoma/snelheid 2 toe (naargelang het soort aardappel kan de gaartijd verschillen)
- Haal met de spatel van thermomix het mandje uit de mengbeker en laat de aardappelen op een bord afkoelen
- Verwijder het overgebleven water uit de mengbeker, reinig de mengbeker en droog deze goed uit, voeg de peterselie en bieslook (grof gesneden) toe 3 sec/snelheid 8, schraap naar beneden, opnieuw 3 sec/snelheid 8, doe dit in een serveerkom
- Voeg vervolgens de afgekoelde aardappelen toe en 1 eetl yoghurt, 2 eetl verse mayonaise, peper en kruidenzout meng alles voorzichtig
- Serveer en geniet ervan!