

## **21. Sonja's aardappelsalade**

### **Aantal personen: 6**

- • 1000 gram glad kokende aardappelen
- • 2 geraspte zure appels
- • 6 scheplepels Yofresh (magere yoghurtdressing)
- • ca. 300 gram achterham (in dikke plakken)
- • 1 blikje fijne doperwtjes
- • 2 gesnipperde uitjes
- • scheutje azijn
- • scheutje appelsap
- • Aromat

Voor de garnering:

- • tomaten
- • augurken
- • hardgekookte eieren

Schil en kook de aardappels, laat ze afkoelen en stamp ze grof.

Voeg de doperwtjes, de in blokjes gesneden ham, de gesnipperde ui, de grof geraspte appel, een scheutje azijn, de yofresh, peper, een scheutje appelsap en (eventueel) nog 'iets' vocht van de doperwtjes toe. Het geheel voorzichtig door elkaar scheppen.

Doe het geheel over in een grote schaal. Garneer de salade met schijfjes hardgekookt ei, plakjes tomaat en augurk. Laat de salade eventueel nog enige tijd in de koelkast koud worden.

Dit is een lekker recept voor bij de barbecue!

**Bevat per portie van 225 gram: 410 kcal.**