

## **KOKEN volgens LOT**

### ***LOTs KOUDE AARDAPPELEN***

Ingrediënten (per persoon):

- 1 à 2 aardappelen.(vastkokende: charlotte, nicola, nieuwe aardappelen)
- 1 koffielepel gehakte ajuin of sjalot
- 1 koffielepel gehakte augurken (ingemaakte)
- gehakte peterselie
- peper en zout
- mayonaise
- currypoeder naar smaak



Kook de aardappelen en laat goed afkoelen.

Hak de ajuin of sjalot goed fijn, evenals de peterselie en de augurkjes.

Snij de aardappelen in kleinere stukken en kruid ze met currypoeder, eventueel peper en zout.

Meng peterselie, ajuin of sjalot, augurkjes en mayonaise onder elkaar.

Zet nog een uurtje in de ijskast en dien goed fris op.

Je kan natuurlijk nog variëren:

Je kan er nog bieslook bijsnijden.

Stukjes komkommer is er ook lekker bij.

Je kan er koude gekookte kippenblokjes bijdoen.

In de plaats van peterselie kan je kervel of Roomse kervel (lichte anijssmaak) gebruiken.

Groeten, Lot