

Salata Orientala voor 2-3 personen

Ingrediënten:

5-6 roze aardappelen
3 eieren
1 ui
12-15 zwarte olijven
Olie
Azijn
Zout en peper

Eerst de **aardappelen** wassen, daarna samen met de **eieren** in een pan water aan de kook brengen (het water 2 vingers boven de aardappelen).

Ondertussen de **ui** schillen en de **olijven** halveren. Gebruik eerst een halve ui en snijd dat in dunne plakjes.

Naar smaak kan aan het eind nog een halve ui worden toegevoegd.

Doe de halve gesneden ui in een saladekom met de olijven.

Haal, als het water 10 minuten gekookt heeft, de eieren uit de pan en laat ze in koud water enkele minuten afkoelen. Zo kun je makkelijker de schil eraf halen. Snij de eieren vervolgens in plakjes en bewaar ze apart.

Giet de aardappelen af als ze gaar zijn en laat ze afkoelen. Vervolgens schil je de aardappelen. Snijd de aardappelen in vier partjes en snijd deze vervolgens in plakjes van een halve centimeter.

Doe de aardappelen in de saladekom met de gesneden ui en olijven.

Let op: de eieren toevoegen na de dressing!

Dressing:

6 eetlepels **olie**

2 eetlepels **azijn**

Zout en peper naar smaak

Roer alles door elkaar tot het zout gesmolten is.

Doe de dressing over het aardappel/ui/olijven-mengsel, voeg de eieren toe en meng alles voorzichtig door elkaar.

Proef of alles naar smaak is. Er kan naar eigen smaak extra olie, azijn, zout en peper worden toegevoegd.

Serveertip: deze salade smaakt nog lekkerder als je de salade laat rusten zodat alle smaken er in trekken. In de zomer kun je voor een frisse smaak extra azijn toevoegen.