



## Zonnige Aardappelsalade met Chutney en Appel

Een frisse salade voor bij de barbecue of de potjiekos!

### Ga als volgt te werk:

- Meng de crème fraîche, knoflook, chutney, kurkuma (koenjit), kerrie en een paar druppels chilisaus.
- Voeg zout en peper naar smaak toe.
- Laat de saus op een koele plaats staan terwijl je de andere ingrediënten klaarmaakt. Hoe langer van te voren klaar gemaakt, des te smaakvoller en kleurrijker. Als je 's avonds eet, maak dan bij voorkeur de saus al 's morgens.
- Snijd de gekookte en afgekoelde aardappelen in blokjes, net als de appel. Schillen hoeft niet, mag wel...
- Snijd de bosuitjes of prei fijn.
- Meng nu alles voorzichtig door elkaar.
- Voeg meer kruiden en chutney toe indien nodig.

### Benodigheden voor 6 personen:

500 ml crème fraîche  
2 teentjes knoflook, geperst  
4 eetlepels Mrs. Ball's chutney  
zout en vers gemalen zwarte peper

\*\*\*

½ - 1 theelepel kurkuma (koenjit)  
½ - 1 theelepel kerrie  
een paar druppels chilisaus  
bosuitjes of prei  
1 grote appel  
gekookte aardappelen (reken 2-4 aardappelen per persoon)