



## AARDAPPEL SLAATJE MET KURKUMA EN AUGURK. -en zoute haring-

Soms heb je van die dagen, dan gooi je van alles bij elkaar in een pan, en als je het serveert roept iedereen, ..!.. wel alle muggen bij elkaar, maar dat is lekker !..!.. Hier komt zo een snel simpel en lekker recept.

Nodig voor 4 personen.

- \* 750 gram kleine verse krielaardappeltjes.
- \* Snij ze doormidden.
- \* bio-bouillon tabletje.
- \* 500 ml water.
- \* 1/2 theelepel kurkumapoeder.
- \* 5 zoetzure augurkjes.
- \* 1 bos radijsjes.
- \* Stukje komkommer, in heel dunne schijfjes gesneden.
- \* 4 lente uitjes.
- \* 2 a 3 flinke eetlepels kwark
- \* een handvol met verse kruiden. (bieslook, tijm, basilicum etc. )
- \* zout en peper naar smaak.

En 4 zoute haringen.

Bereiden:

- \* Was en evt schil de door midden gesneden krieltjes.
- \* Doe in het water het bouillon tabletje en de kurkuma poeder.
- \* Kook het water met de krieltjes voor ca 15 a 20 minuten.

- \* Snij de augurkjes in kleine schijfjes.
  - \* Snij de radijsjes in kleine schijfjes,
  - \* Snij de komkommer in schijfjes,
  - \* Roer de verse en klein geknipte kruiden door de kwark.
  - \* Lente uitjes heel fijn snipperen.
- Roer alles door elkaar.

Als: de krieltjes gaar zijn, spoel je ze af met koud water. Net zo lang spoelen tot de krieltjes lauwwarm tot koud zijn. Eventjes op een schone theedoek heel voorzichtig droogdeppen.

Roer de kwarksaus erdoor.

Serveer met een zoute haring per persoon,..

PS: Als je dit nou met zijn tweetjes eet, heb je morgen ook nog wat voor de lunch over. Jammie ! :)

Met een smakelijke groet van Tienieke