

Aardappelsalade met ansjovis

Ingrediënten

- 8 ansjovisjes (op zout)
- 6 aardappelen
- rozemarijn
- 3 eetlepels crème fraîche
- 1 bekertje yoghurt
- 1 eetlepel wijnazijn
- 1 eetlepel olijfolie
- zout en peper

Werkwijze

1. Was de aardappelen en kook ze ongeveer 20 minuten in zout water.
2. Was de ansjovis en maak ze schoon; snijd ze in tweeën.
3. Maak de saus door de crème fraîche, de yoghurt, de olijfolie, de azijn, zout en peper te mengen.
4. Laat de aardappelen wat afkoelen om ze daarna te schillen en in dunne plakjes te snijden.
5. Leg eerst de saus op de bordjes en vervolgens de aardappelplakjes afgewisseld met de vis in een cirkel.
6. Leg in het midden een opgerold visje en strooi vlak voor het serveren de rozemarijn erover.