

## **Zomerschool 2022**

### **Kookworkshop 3 en 4 Augustus**

**Kookdocent Jo van Tuijl**

***Boteraardappelsalade met gerookte makreel, mayonaise van peterselie en geroosterd briochebrood.***

#### ***Wat heb je nodig voor twee personen.***

*1 kleine aardappel  
1 dl kippenbouillon  
½ eetlepel roomboter  
80 gram gerookte makreel  
¼ avocado  
¼ appel  
¼ komkommer  
1 eetlepel Crème fraîche  
Peper en zout  
1 eidooier  
1 eetlepel wijnazijn  
1 theelepel mosterd  
100 ml zonnebloemolie  
Bosje gehakte peterselie  
2 plakjes briochebrood.*

#### ***Bereiding.***

*Schil voor de salade de aardappel en snijd in brunoise [kleine blokjes]  
Verwarm de kippenbouillon met roomboter voeg de in brunoise gesneden aardappel toe en kook de beetgaar.  
Haal de aardappels uit het vocht en meng met de in brunoise gesneden avocado, appel, makreel en komkommer.  
Meng er de crème fraîche doorheen en breng op smaak met peper en zout.  
Mix voor de mayonaise de dooier met wijnazijn, mosterd en gehakte peterselie in de blender[staafmixer] voeg beetje bij beetje de olie toe en breng de mayonaise op smaak met peper en zout.  
Leg een kookring in het midden van het bord en vul de ring met aardappelsalade, verwijder de ring.  
Werk af met een laagje mayonaise van peterselie en serveer met geroosterd briochebrood.*

