Aardappelsalade met kaviaar
Recept Julius Jaspers / De Kerstbijbel

Smakelijk!
met Petra Possel

Ingrediënten:
750 g aardappelen (vastkokers), geschild en in blokjes
500 ml (vlees)bouillon
500 ml water
30 ml azijn
4 el mayonaise (zelfgemaakt)
3 el crème fraîche
1 el mosterd
1 el peterselie, fijngehakt
1 el bieslook, fijngehakt
2 tl suiker
zout en peper
1 zure appel, geschild en in blokjes
1 ui, fijngesnipperd
2 augurken, in blokjes
2 eieren, gekookt en in blokjes
125 g kaviaar (als je het doet, moet je het goed doen)

Bereiding:

1 Was de blokjes aardappel een paar keer, zodat het spoelwater niet meer naar zetmeel smaakt.
2 Breng de bouillon en het water aan de kook en gaar hier de aardappels in tot bijtgaar (als je denkt dat ze nog 2 minuten moeten, zou ik stoppen). Giet direct af en laat uitdampen.
3 Meng de azijn met de mayonaise, crème fraîche en mosterd, en daarna met de peterselie en bieslook. Breng op smaak met de suiker, zout en peper.
4 Meng de mayonaisesaus met de aardappelblokjes, appel, ui, augurken en eieren, en breng wederom op smaak (als de aardappelsalade te droog is, kun je nog wat crème fraîche of bouillon toevoegen).
5 Verdeel de aardappelsalade en de kaviaar in 6 porties, vul op ieder bord een steekring met aardappelsalade en verdeel daar de kaviaar op. Als je 1 steekring hebt, doe je dit na elkaar. Als je er 6 hebt, dan zou ik de ringen er vanaf halen op het moment dat je de borden op tafel zet.