

KOKEN MET CHOWDER



Chowder leert je hoe je zomersla met aardappelcroutons maakt. (voor 4 personen).

Laat een volwassene je helpen met het koken.

WAT HEB JE NODIG?

- * 4 aardappels, geschild en in kleine blokjes
- * 1 eetlepel olijfolie
- * 1 theelepel gedroogde tijm
- * 1 theelepel chilivlokken
- * 1/2 theelepel knoflookzout
- * 1/2 theelepel gerookt paprikapoeder
- * 1 grote krop sla in reepjes gesneden
- * 3 stengels bleekselderij, in kleine blokjes
- * 1 eetlepel mayonaise
- * 1/2 eetlepel mosterd
- * 1/2 eetlepel zure room
- * 2 eetlepels olijfolie
- * 2 eetlepels karnemelk
- * beetje citroensap
- * peper, zout
- * 4 zachtgekookte eieren

Verhit de oven voor op 200° C. Schep de aardappelblokjes in een kom om met de kruiden en olijfolie. Spreid ze dan uit op een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze ca. 25 minuten, tot ze goed bruin zijn. Schep halverwege een keer om.

Klop een dressing van de mayo, mosterd, zure room, olijfolie en karnemelk. Breng op smaak met zout en peper en citroensap.

Doe de gesneden slablaadjes in een kom. Schep de dressing met de bleekselderij door de sla. Verdeel over 4 bordjes. Leg op elke portie een ei, en schep dan vlak voor het serveren de warme aardappelblokjes er over.