

# Catering en kookworkshops

Uw cateringbedrijf in Den Haag, Rijswijk, Leiden en omgeving

## Aardappel-truffelsalade met parmaham

De aardappel-truffelsalade met parmaham van Meneerdekok is makkelijk te bereiden en voor 16 personen. Verras uw gasten met dit simpele maar smaakvolle gerecht.

### Bereiding

Was de salade, de aardappeltjes en snijd deze in gelijkmatige blokjes (6 x 6 x 6 mm). Kook deze in een pan met licht gezouten water in circa vijf minuten beetgaar. Giet het water af en laat afkoelen. Meng ondertussen de truffelmayonaise en de crème fraîche door elkaar. Pel en snipper de ui, pers de knoflook en knip de bieslook in ringetjes en roer dit door het mayonaisemengsel. Breng dit op smaak met peper en zout en schep voorzichtig door de aardappelblokjes. Bewaar afgedekt in de koelkast.

### Uitserveren

Verdeel de salade over kleine glaasjes. Halveer de plakjes ham, vouw deze tot een roosje en zet op de salade. Garneer met Tahoon Cress.

### Basisrecept Truffelmayonaise

- 10 ml witte wijnazijn
- 1 eidooier
- 1 theelepel mosterd
- 1,5 dl zonnebloemolie
- 1 eetlepel truffeltapenade

Klop de azijn met de eidooier en de mosterd in een kleine mengkom door elkaar. Klop hier eerst druppelsgewijs en vervolgens in een dun straaltje de zonnebloemolie door. Breng de mayonaise op smaak met zout en spatel de truffeltapenade (of liever nog geschaafde verse truffel) doorheen.



### Receptuur voor 16 personen

#### Ingredienten

- 8 plakjes parmaham
- Salade:
- 600 gr roseval aardappelen
- peper & zout
- 1 dl truffelmayonaise (zie basisrecept links)
- 50 gr crème fraîche
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1/4 bosje bieslook
- Tahoon Cress
- Extra: kleine glaasjes (1 p.p.)

*Eet smakelijk!*  
Karima

Volg ons via social media en deel de kookkunsten via #meneerdekok #recepten

[www.meneerdekok.nl](http://www.meneerdekok.nl)

[info@meneerdekok.nl](mailto:info@meneerdekok.nl)

Tel. 070 - 778 06 17

**M**  
**Meneerdekok**

