

Aardappelsalade met pesto

Deze koude **aardappelsalade met pesto** is een eenvoudig vooraf te maken bijgerecht voor bijvoorbeeld de BBQ of een buffet. Door de toevoeging van de **(zelfgemaakte) pesto** zijn de aardappeltjes heerlijk op smaak. En zoals de meesten van jullie mij kennen heb ik deze aardappelsalade ook nog voorzien van wat extra groenten, dit kan tenslotte nooit kwaad en o krijg je ongemerkt weer groenten binnen.

Ingrediënten

- 450 –500 gram aardappeltjes (ik heb gekozen voor 1 zakje krieltjes)
- 2 eetlepels pesto
- 1 rode punt paprika
- 100 gr. doperwten (diepvries of vers)
- 3 a 4 zongedroogde tomaten
- 1 kleine bosui

Bereiding aardappelsalade met pesto

Kook de aardappeltjes beetgaar en snij ze zo nodig in kleine blokjes.

Doe de aardappeltjes in een grote schaal en als ze nog warm zijn roer dan de pesto erdoor. De pesto wordt door de warmte iets vloeibaarder en vermengt zich mooi.

Snij de paprika in hele kleine blokjes en voeg deze bij de aardappelblokjes (of krieltjes).

Kook de doperwten ook beetgaar en schep deze door de aardappeltjes.

Roer alles goed door, zet het afgedekt weg in de koelkast tot gebruik.

Het lekkerste is om deze **aardappelsalade met pesto** 1 dag van tevoren te maken, dan trekt de pesto goed in de groenten en aardappels.