

Papa a la huancaína – Peruaanse aardappelsalade

Papa a la huancaína betekent aardappelen bedekt met saus in de stijl van Huancaya, een plek waar dit recept is bedacht. In de omgeving van Huancaya liepen veel geiten, waarvan de kaas en de melk gebruikt wordt in dit recept!

Benodigdheden (6 personen):

- 2 teentjes Knoflook
- 5 gele hete pepers
- Olijfolie
- Crackers
- Melk (Zelf toevoegen tot hoe dik je de saus wilt)
- 400g verse kaas (feta)
- 1 kg aardappelen
- IJsbergsla
- 3 gekookte eieren
- Zwarte olijfjes
- Zout naar smaak

Kook de aardappelen en eieren.

Hak de pepers fijn (zonder zaadjes) en bak deze in een pan met de olijfolie, knoflook en een beetje zout.

Doe de kaas, crackers en het baksel in een blender en mix deze tot een mooi romig geheel. Voeg melk toe om de saus te verdunnen.

Verdeel de sla over de borden en leg hier in plakken gesneden aardappelen op. Schenk hier de saus over. Versier het met de olijfjes en plakjes ei.

Eet smakelijk!