

Sterrenkers-aardappelsalade

*500 gram aardappelen
3 handjes sterrenkers
4 eieren
2 rijpe avocado's
olijfolie
citroensap
zout en peper
stokbrood*

Schil de aardappelen, kook ze gaar, laat ze afkoelen en snijd in blokjes.
Kook de eieren hard in ongeveer 7 minuten en laat ze in koud water schrikken.
Roer een dressing van ruim een halve deciliter olijfolie, een eetlepel citroensap, zout en peper.
Snijd de avocado's en eieren in blokjes.
Was de sterrenkers schoon en droog.
Meng alles, behalve de eitjes, met de dressing en verdeel dit over 4 borden. Leg het eitje met een stukje stokbrood ernaast



