

Hoofdgerecht

# Salade van gegrilde aardappelen met bacon, rucola en blauwe kaasdressing

Porties:  
4

## Ingrediënten

### Voor de aardappelsalade

- 450 gr aardappelen, gekookt
- 6 dikke plakken bacon, in blokjes gesneden
- Rucola, gewassen
- 85 gr blauwe kaas, verbroskeld
- Zeezout en peper

### Voor de blauwe kaasdressing

- 100 gr blauwe kaas
- 1 el sherryazijn
- 4 el room
- 5 el olijfolie
- 1 el Dijon mosterd
- Zout en zwarte peper

## Methode

Vorbereiding:

0

Bereiding:

0

Porties:

4

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 3

1. Bevestig voor de dressing de hakmolen op de staafmixer. Doe de blauwe kaas, de sherryazijn, de room, de olijfolie en de Dijon mosterd in de hakmolen en pureer alles tot een smeuge massa. Voor de perfect gladde dressing begint u op lage snelheid en verhoogt u geleidelijk de snelheid tot de hoogste stand. Breng op smaak met peper en zout.
2. Zet een pan met een dikke bodem op het vuur en zorg dat deze goed heet wordt. Snijd de gekookte aardappelen in de lengte doormidden. Voeg wat olijfolie toe en meng dit er goed doorheen. Breng op smaak met peper en zout. Leg de aardappelen met de opengesneden kant 1-2 minuten op de barbecue tot ze mooie grillstrepen hebben.
3. Verhit een pan en bak de bacon lekker krokant.
4. Doe alle warme ingrediënten in een kom, voeg een eetlepel blauwe kaasdressing en de rucola toe en meng alles goed onder elkaar.
5. Doe de aardappelsalade in een slakom en bestrooi met blauwe kaas. Besprenkel de salade vlak voor het serveren met nog wat blauwe kaasdressing.

Dit recept werd voorbereid door gebruik te maken van Braun's MQ 7 Hand blender met zijn MQ 30 chopper accessoire, zoals bijvoorbeeld in de set: MQ 735 Saus.