MAISON PRIMAGO

HUZARENSALADE

Ingrediënten voor ca. 10 personen

- 500 g aardappelen
- 4 eieren
- ¾ l. pot augurken
- 200 g gebraden rundervlees of fijngesneden ham
- 150 gram tuinerwten (diepvries)
- 3 frisse appels
- 2 el. citroensap
- 6 el. halfvette mayonaise
- zout en peper
- worcestersaus
- slabladeren

Voorbereiding:
Aardappelen schillen en wassen. In pan bodem water met zout aan de kook brengen. Aardappelen in ca. 20 min gaarkoken. Intussen eieren in ca. 10 min hard koken, laten schrikken, pellen en kleinsnijden. Augurken laten uitlekken en in kleine stukjes snijden. Vlees in blokjes snijden.

Aardappelen afgieten en laten afkoelen. In kleine blokjes snijden. Tuinerwten koken volgens verpakking en afspoelen met koud water. Appels schillen, klokhuizen verwijderen en raspen. Besprenkelen met 1 el citroensap.

Alles in kom doen. Toevoegen: mayonaise, rest van citroensap, zout en peper. Goed vermengen. Op smaak brengen met worcestersaus. Afdekken en circa 1 dag in koelkast laten intrekken.

Bereiden:
Sla wassen en uitslaan. Op schaal leggen. Hierop salade scheppen. Garneren naar eigen keuze.

Tip: Je kunt met tomatenketchup of bietjes de salade persoonlijk maken, bijvoorbeeld leeftijd of met oud en nieuw een ronde salade in de vorm van een klok en maak met tomatenketchup/bietjes de cijfers en wijzers.