

Huzarensalade

Porties: 4 • Bereidingstijd: 45 min • Totaaltijd: 45 min • Niveau: Moeilijk • Categorie: Diner

Huzarensalade is een recept uit de categorie Diner.

Ingrediënten

- **1 blik** SMAC
- **250 gram** aardappelen
- **1** zoetzure appel
- mayonaise
- **1** (of meer) hard gekookte eieren
- **5** sla bladeren
- **1** (of meer) tomaten
- **1** (of meer) augurken
- **25 gram** zilveruitjes
- **25 gram** zoetzure augurken
- zout

Bereidingswijze

- 1 Schil en kook de aardappelen gaar, giet ze af en laat ze even droog worden
- 2 stamp de aardappelen (niet te fijn)
- 3 Doe de aardappelen in een grote kom
- 4 snij de zilveruitjes doormidden (of fijner)
- 5 snij de zoetzure augurken in hele kleine stukjes
- 6 Schil de appel en snij in kleine stukjes
- 7 doe alles in een grote kom of pan
- 8 voeg een beetje zout toe,
- 9 voeg 75 gram mayonaise toe
- 10prak alles goed door elkaar en laat afkoelen in de koelkast
- 11Kook de eieren hard en prak een deel in kleine stukjes
- 12Was de sla
- 13Doe de sla in een platte schaal.
- 14Schep daarop het aardappelmengsel en maak glad
- 15Roer 50 gram mayonaise met 1 eetlepel koud water, bestrijk het aardappelmengsel hiermee.
- 16Strooi het verkruimelde ei over de salade
- 17Versier de salade met plakjes ei, tomaat, augurk, zilveruitjes, etc.
- 18Alternatieve versiering: Koude asperges, plakjes ham, doperwtjes, ...

Toegevoegd door Matthieu