

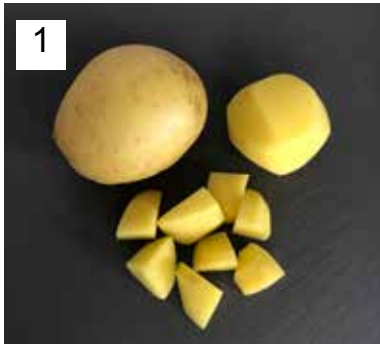
Huzarensalade

Recept voor 2 personen

- 400 gr aardappelen
- 125 gr zilveruitjes
- 100 gr doperwten
- 1 appel
- 100 gr hamblokjes
- 75 gr augurk
- 1 sjalot
- 2 el mayonaise
- 1 el yoghurt
- Peper en zout
- Verse Peterselie
- 2 eieren

Een heerlijke
zomerse salade.
Ook lekker bij
de barbecue.

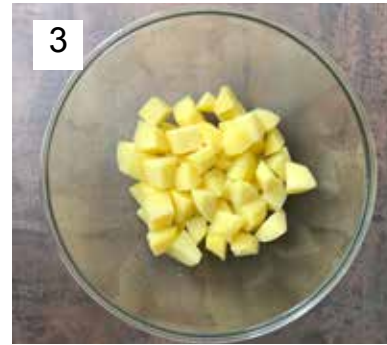




1 Schil de aardappelen en snijd deze in kleine blokjes van 0,5 x 0,5 cm.



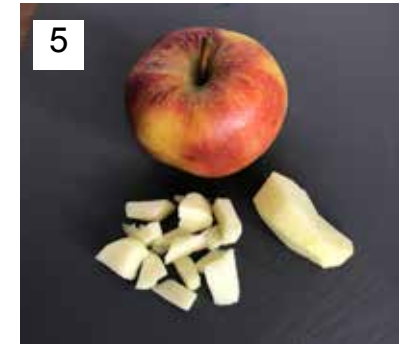
2 Kook de aardappelen in ongeveer 8 minuten gaar in water met een snuf zout. Giet ze daarna af.



3 Kook de doperwten kort en koel ze meteen af in koud water.



4 Snij de augurk in stukjes van ongeveer 1 cm.



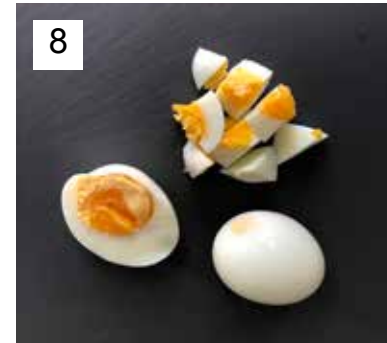
5 Schil 1 appel, snij in vieren. Haal het klokhuis eruit en snij in stukjes.



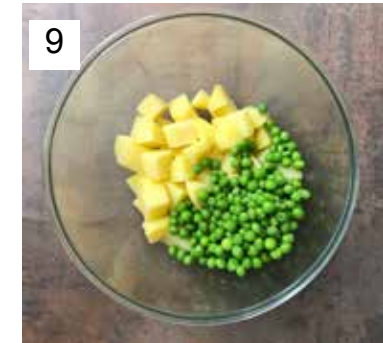
6 Snipper een sjalotje en doe dit erbij.



7 Was de verse peterselie en snij deze klein.



8 Kook 2 eitjes 8 minuten. Laat ze afkoelen en snij in grove stukken.



9 Doe de aardappelblokjes en de erwten in een kom.



10 Voeg de augurk en silverutjes toe.



11 Voeg hierna de hamblokjes toe.



12 Voeg dan het gesneden sjalotje en de peterselie toe.



13 Voeg vervolgens de mayonaise en yoghurt toe met een flinke snuf peper en zout.



14 Meng alles goed door elkaar.



15 Voeg als laatste het gekookte ei toe en roer deze eronder. Serveer in een mooie kom.