



Huzarensalade

Klassieke Nederlandse aardappelsalade met gekookt rundvlees, augurk, appel en doperwten in een romige mosterdmayonaise. Feestelijk gegarneerd en ideaal op een koud buffet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	6	Voorgerecht

Ingrediënten

- 600 g vastkokende aardappelen
- 200 g gekookt rundvlees, in blokjes
- 2 hardgekookte eieren
- 100 g doperwten (uit blik of diepvries)
- 2 augurken, in blokjes
- 1 appel, in blokjes
- 1 ui, fijngesnipperd
- 150 g mayonaise

2 el volle yoghurt
1 kl mosterd
zout en peper naar smaak
een paar slabladeren en 1 tomaat om te garneren

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water, ongeveer 18 minuten. Giet af, laat volledig afkoelen en snijd in gelijke blokjes.
2. Kook de eieren 9 minuten hard, schrik ze af onder koud water, pel ze en laat afkoelen. Snijd een ei in blokjes. Bewaar het tweede ei voor de garnering.
3. Meng in een kleine kom de mayonaise, yoghurt en mosterd tot een gladde dressing. Breng op smaak met zout en peper.
4. Doe de aardappelblokjes, het rundvlees, de augurk, appel, ui, doperwten en het gesneden ei in een grote kom. Schep voorzichtig om.
5. Giet de dressing erover en meng alles voorzichtig tot alles goed bedekt is.
6. Dek de kom af en laat de salade minstens 1 uur rusten in de koelkast zodat de smaken goed intrekken.
7. Beleg een serveerschaal met slabladeren. Schep de huzarensalade erop en garneer met plakjes tomaat en schijfjes van het bewaarde ei.

Tip

Gebruik aardappelen die stevig blijven na het koken, zoals Nicola of Bildtstar, zodat de blokjes niet uiteen vallen bij het mengen. Snijd alle ingrediënten in gelijke blokjes voor een mooie presentatie.

Lekker met

Vers witbrood of een gebotterd pistolet

Dranktip

Een frisse pilsner of een droge witte wijn zoals een Hollandse of Vlaamse Chardonnay past goed bij de romige dressing.