**Zelfgemaakte huzarensalade**

**Ingrediënten voor 4 personen**

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

**Zo maak je het**

1. Schil de aardappelen en snijd deze in kleine blokjes van 0,5 x 0,5 cm. Kook de aardappelen in ongeveer 8 minuten gaar in water met een snuf zout. Giet ze daarna af.
2. Doe de aardappelblokjes in een kom. Blancheer de doperwten kort en voeg deze bij de aardappel. Voeg vervolgens de zilveruitjes toe.
3. Snijd de appel, ham en augurk in blokjes en voeg dit toe aan de aardappelblokjes. Snipper een sjalotje en doe dit erbij.
4. Doe de mayonaise en yoghurt erbij en meng alles goed door elkaar.
5. Breng de huzarensalade tot slot op smaak met peper, zout en fijngehakte peterselie.