**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.