Onze winkel Eext

**Huzarensalade.**

**Ingrediënten:**

* 500 gram vast kokende aardappel
* 500 gram kalfsvlees
* 500 gram stevige frisse appel
* 250 gram augurken (zoet zuur)
* 100 gram ui
* 4 eieren
* mayonaise
* peterselie
* peper en zout
* garnituur na keuze voor het opmaken van de salade

**Bereiden:**

1. Schil de aardappelen en snipper ze in kleine blokjes. doe ze in een pan met ruim water en een beetje zout. Kook de aardappelen tot ze beet gaar zijn.. Daarna in de zeef en onder koud water direct en zo snel mogelijk koelen. Daarna op een droogdoek uitleggen en zorgen dat de aardappel koud en droog zijn.
2. Kook de eieren net hard en koel ze daarna goed af met koude water.
3. Schil de appels en haal de klokhuis er uit. Snijdt de appels in kleine blokjes en doe je in een kom.
4. Snijdt de augurken in kleine blokjes en doe ze bij de appel in de kom.
5. Snijdt het vlees in kleine blokjes en doe het in de kom.
6. Snipper een handje vol peterselie goed klein en hutsel dit door de salade.
7. Pel de uit en snipper de uit fijn en doe de ui bij de overige ingrediënten in de kom.
8. Hutsel alle ingrediënten door elkaar en voeg de aardappels toe. Hutsel deze ook voorzichtig door de overige ingrediënten.
9. Voeg mayonaise toe. (niet te veel) Hutsel dit door de salade.
10. Maak op smaak met peper en zout.
11. Leg de huzarensalade op een grot bord en leg naast de rand garnituur na keuze.
12. Pel de eieren en snijdt deze in tweeën en leg ze op de salade.