



Huzarensalade

Klassieke Nederlandse aardappelsalade met rundvlees, augurk, appel en doperwten in een romige dressing. Feestelijk gearneerd en ideaal op een koud buffet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	20'	6	Voorgerechten & hapjes

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 yoghurt

1 tl mosterd

zout en peper

sla en tomaat om te garneren

Bereidingswijze

1. Kook de aardappelen gaar in gezouten water (18 min), laat afkoelen en snijd in blokjes.
2. Kook de eieren 8 min hard, pel ze en snijd één ei in blokjes (bewaar één voor garnering).
3. Meng de mayonaise, yoghurt en mosterd tot een dressing en breng op smaak met zout en peper.
4. Meng in een grote kom de aardappel, het rundvlees, de augurk, appel, ui, doperwten en het gesneden ei.
5. Schep de dressing er voorzichtig door tot alles bedekt is.
6. Laat minstens 1 uur koud trekken in de koelkast.
7. Beleg een schaal met sla, schep de salade erop en garneer met plakjes tomaat en het overgebleven ei.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)