

Huzarensalade 1968

Op zoek naar een huzaren salade die u zelf kunt maken?
Kies dan voor de ouderwetse huzarensalade.
Het is een heerlijke salade die u bij veel maaltijden kunt serveren.
Op brood, bij friet, maar ook erg lekker bij de BBQ
Het mag zeker niet ontbreken bij een buffet of feestdagen.

De huzarensalade kunt u op ieder moment van de dag
maken en is snel klaar.
De bereidingstijd voor de salade bedraagt ongeveer een uur.
Maar na dat uur zal er een heerlijke salade op tafel staan.

U kunt ook nog eigen ingrediënten aan de salade toevoegen.
Dat kan er voor zorgen dat de salade nog "lekkerder" wordt!

De huzarensalade is een traditionele salade.
Er zit aardappel, ham, cornedbeef, "oven gebakken kipfilet"
en doperwten en peen in verwerkt.

Peen is uw eigen keus!

Ik hou zelf niet van peen in een huzarensalade.

Ingrediënten huzarensalade:

1 kilo aardappels of minder. 4 tot 6 personen. York ham,
cornedbeef of oven gebakken kipfilet. Potje of klein blikje
doperwten (kleine erwtjes)

3 augurkjes of een echte zure bom bij de viszaak uit vat.

Peper, zout, paprikapoeder en een snuifje kerriepoeder.

2 eetlepels crème fraîche

5 eetlepels mayonaise of slasaus en een beetje peterselie

Paar blaadjes sla, hardgekookte eieren en tomaten

Bereidingswijze huzarensalade:

Enkele uren van te voren kunt u beginnen met het koken van de
aardappelen. Kook ze in 20 minuten gaar en laat ze vervolgens afkoelen.

Daarna kunnen de aardappelen in kleine blokjes worden gesneden.

Dan de doperwtjes erdoor.

Kook de eieren hard in 9 minuten en snijd deze in plakjes.

De ham, cornedbeef of oven gebakken kipfilet,
worden in zeer kleine stukjes gesneden.

De augurkjes of zure bom (bij de viszaak uit vat) worden ook
in kleine stukjes gesneden.

Doe dit alles in een schaal of kom en meng alles goed door elkaar.

Maak vervolgens in een kom een saus van mayonaise of
slasaus, crème fraîche (kleine theelepel gedroogde peterselie)
zout, peper en paprika poeder.

Mengen tot een gladde saus is verkregen.

Op eigen smaak brengen met kruiden naar keuze.

Hierna de aardappel in blokjes prakken, (Niet fijn malen!)

De doperwtjes die goed uitgelekt moeten zijn erdoor heen doen.

Ham, cornedbeef of oven gebakken kipfilet erdoor heen mengen.

De augurkjes of zure bom (zeer fijn gesneden) erdoor doen (niet teveel)

Pak een schaal en maak de salade mooi op. (drie blaadjes sla op de schaal)

Met een ijsbol tang maakt u bolletjes en leg ze naast elkaar op de sla.

Neem daarna de saus en laat deze over de bolletjes lopen.

Garneer eventueel met wat peterselie. (Niet teveel)

Daarna kunnen de plakjes ei, tomaat, zilveruitjes en
augurk/ zure bom aan de salade worden toegevoegd.

Zilveruitjes niet mengen in de salade maar apart serveren.

Deze huzaren salade is niet vegetarisch!

Wilt u vegetarisch doe er dan geen ham of cornedbeef in..

Wil je toch wat smaak aanbrengen zonder ham en cornedbeef gebruik
dan fijngesneden oven gebakken kipfilet die bij plus verkrijgbaar is.

Verder kunnen er appel, worteltjes en andere ingrediënten
gebruikt worden naar eigen keuze en smaak.

Eet smakelijk.

<https://mariarie.deds.nl/gerechten/>