

De klassieke vissalade 1971

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

De vissalade kunt u op ieder moment van de dag
maken en is binnen een uurtje klaar.

U kunt ook eigen ingrediënten aan de salade toevoegen.
Dit kan er voor zorgen dat de vissalade nog lekkerder word.
De klassieke vissalade is een traditionele salade.

Er zit aardappel, "zalm" "sardines" en doperwten in verwerkt.

Ingrediënten vissalade

500 gram aardappels voor 2 a 3 personen
Blikje zalm, gerookte zalm, sardines, paling en garnalen. 200 gram
vers gekookte doperwten (blikje is lekkerder) Augurken, vervang deze
door de echte grote zure bom bij de viszaak uit het blik.
(als deze nog te krijgen is?)

Verder heeft u nodig blaadje sla, eieren, zilveruitjes en tomaten.

De vissaus

Peper, zout en viskruiden (Stegeman) 2 eetlepels crème fraîche.

5 eetlepels frietsaus of slasaus Peterselie (Potje droog) gemalen.

Bereidingswijze vissalade:

Enkele uren van te voren kunt u beginnen met het
koken van de aardappelen.
Kook ze in 20 minuten gaar en laat ze vervolgens goed afkoelen.
Ook de doperwten kunnen gekookt worden. (Gebruik anders een potje)
Vervolgens moeten de aardappelen geprakt worden (geen puree!)
Kook de eieren hard in 9 minuten en snijd ze in schijfjes.

De zalm en sardines beetje fijn prakken en in een kom
met vis dressing doen en meng dit door elkaar.

Let op! de vis moet goed uitlekken voor het gemengd wordt met de aardappels.

Meng vervolgens in een kom slasaus of frietsaus, 2 eetlepels crème fraîche, beetje droge peterselie, zout en peper en 2 theelepels vis dressing. Mengen tot een gladde saus is verkregen.

Op eigen smaak brengen met kruiden.

Neem een grote schaal en maak de salade mooi op.

De plakjes ei kunnen met de tomaat, zilveruitjes en de augurk aan de linkerzijde van de salade worden gelegd.

De garnalen, sardines, paling en gerookte zalm aan de rechterzijde.

Daarna als de salade klaar is de bolletjes salade bestrijken met de klaar gemaakte saus en doe hierop wat paprikapoeder.

Rooster een stokbrood totdat hij lekker krokant is. Dus eerst snijden en de stukjes in een oven krokant laten worden.

Stokbrood “warm” insmeren met roomboter!

Eet smakelijk.

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