

# Hollandse salade

Wat heb je nodig (voor 4 personen)

1 krop sla  
2 tomaten  
½ komkommer  
2 gekookte eieren  
4 augurken

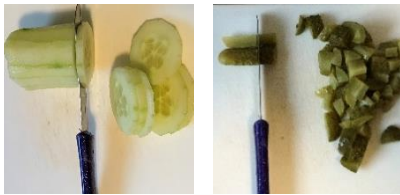
Dressing:  
3 eetlepels azijn  
1½ eetlepel olie  
1 kleine theelepel suiker  
1 snufje peper



Haal de lelijke bladeren van de krop sla af.  
Dompel de krop sla ondersteboven in een teil met koud water.  
Was daarna de sla, blaadje voor blaadje onder de koude kraan.



Scheur de nerf uit de slablaadjes.  
Droog de sla in een slacentrifuge.  
Scheur de slablaadjes in kleinere stukken en doe ze in een schaal.



Schil de komkommer.  
Snijd de komkommer in dunne plakjes.  
Snijd de augurken in kleine stukjes.



Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.  
Snijd de tomaten in partjes.  
Pel het ei en snijd het in partjes.



Doe de olie en azijn in een schaalkje.  
Doe de suiker en de peper erbij.  
Klop dit goed door elkaar tot een dressing.



Doe de stukjes augurk in de schaal bij de sla.  
Doe de partjes tomaat erbij.  
Doe de komkommer er ook bij.



Schenk de dressing over de salade.  
Meng met een lepel en vork, alles goed door elkaar.  
Verdeel de partjes ei over de salade.