

Macaroni hamsalade

Wat heb je nodig

150 gram macaroni
2 bosuitjes
100 gram ham (plakjes)
150 gram cherrytomaatjes
150 gram augurken
2 eieren
3 eetlepels mayonaise
1 eetlepel azijn



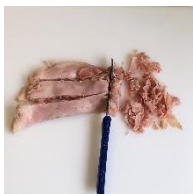
Kook de macaroni volgens de bereidingswijze op het pak.
Giet de macaroni af in een vergiet.
Spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken.



Doe de eieren in een pan met water en zet hem op de kookplaat.
Breng de eieren aan de kook en laat ze 8 minuten koken.
Pel de eieren en snijd ze in stukjes.



Snijd de uiteinden van de bosuitjes en was de bosuitjes.
Snijd de bosuitjes in dunne ringen.
Was de tomaatjes en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaatjes in vieren en leg ze op een bord.



Snijd de augurken in stukjes en leg ze op een bord.
Vouw de plakjes ham dubbel en snijd ze in repen.
Snijd de repen ham in kleine stukjes.



Doe de mayonaise en de azijn in een schaal.
Roer het door elkaar tot een gladde saus.
Doe de macaroni in een schaal.



Doe de tomaten en de bosuitjes bij de macaroni.
Doe de augurken erbij.
Doe de ham er ook bij.



Doe de stukjes ei ook in de schaal.
Schep de saus erover en schep alles door elkaar.
Zet de macaronisalade minstens een half uur in de koelkast.