

Huzarensalade

Wat heb je nodig

300 gram aardappelen	4 eetlepels mayonaise
100 gram cornedbeef	1 theelepel mosterd
100 gram doperwten (potje)	6 blaadjes sla
2 gekookte eieren	4 augurken
1 sjalotje	1 mespuntje zout



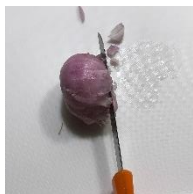
Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en was ze.
Doe ze in een pan met water en zout en zet op de kookplaat.
Kook de aardappelen in 20 minuten gaar.
Giet de aardappelen af in een vergiet en laat ze afkoelen.



Doe de doperwten in een zeef.
Laat ze goed uitlekken.
Snijd de augurken in kleine stukjes.



Pel de eieren.
Snijd 1 ei in kleine stukjes.
Snijd het andere ei in plakjes (dat is voor de garnering) .



Pel het sjalotje en snijd het in kleine stukjes.
Snijd de cornedbeef in repen.
Snijd de repen cornedbeef in kleine stukjes.



Doe de aardappelen terug in de pan en stamp ze fijn.
Doe de mayonaise en de mosterd bij de gestampde aardappelen.
Roer het heel goed door elkaar.



Doe het fijngesneden sjalotje bij de aardappelen.
Doe de stukjes augurk erbij.
Doe de uitgelekte doperwten er ook bij.



Doe de stukjes cornedbeef en stukjes ei erbij.
Meng het goed door elkaar.
Leg de blaadjes sla op een schaal.
Scheep de salade op de sla en versier met plakjes ei.