

# Huzarensalade ham

## Wat heb je nodig

300 gram aardappelen (gekookt)  
150 gram ham (plakjes)  
100 gram doperwten (diepvries)  
100 ml water  
4 eieren (gekookt)  
50 gram zilveruitjes

2 eetlepels mayonaise  
1 eetlepel yoghurt  
1 theelepel mosterd  
1 appel  
4 blaadjes sla  
100 gram + 4 augurken



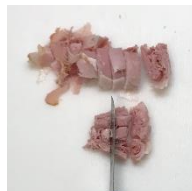
Breng een pan met 100 ml water aan de kook.  
Doe de doperwten in de pan en laat ze 7 minuten zachtjes koken.  
Giet de doperwten af en laat ze uitlekken.  
S



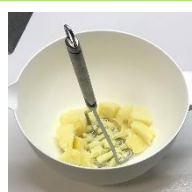
Snijd 100 gram augurken in reepjes.  
Snijd de reepjes in kleine stukjes.  
Snijd 4 augurken enkele malen in de lengte in.  
Buig hier een waaier van, dit is voor de garnering.



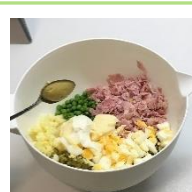
Pel de eieren.  
Snijd 2 eieren in kleine stukjes.  
Snijd 2 eieren in vieren, deze zijn voor de garnering.



Snijd de zilveruitjes in kleine stukjes.  
Rol de plakjes ham in elkaar.  
Snijd de rol ham in kleine stukjes.



Schil de appel en haal het klokhuis eruit.  
Snijd de appel in kleine stukjes.  
Doe de aardappelen in een beslagkom.  
Stamp de aardappelen tot grove puree.



Doe de zilveruitjes en de augurk bij de aardappelen.  
Doe de appel, doperwten, ham en het ei erbij.  
Doe de mayonaise, yoghurt en mosterd er ook bij.  
Meng alles goed door elkaar.



Leg de blaadjes sla op een groot bord.  
Schep de huzarensalade in het midden van het bord.  
Maak er met een pannenkoek een gladde berg van.  
Garneer de salade met het ei en de augurk.