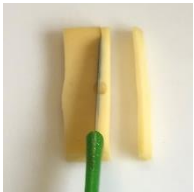


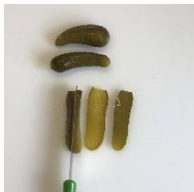
Oude kaassalade

Wat heb je nodig

75 gram oude kaas
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel yoghurt
1 theelepel mosterd
3 kleine augurken
1 snufje peper



Snijd de korst van de kaas af.
Snijd de kaas in dunne repen.
Snijd de repen in heel kleine blokjes.
Leg de blokjes kaas op een bord.



Doe de augurken in een zeef en laat ze even uitlekken.
Snijd de augurken in dunne plakjes.
Snijd de plakjes in de lengte door de helft.
Snijd alle helften in kleine stukjes.



Doe de mayonaise in een schaal.
Doe de yoghurt erbij.



Schep de mosterd ook in de schaal.
Strooi de peper er ook bij.



Roer alles goed door elkaar tot een gladde saus.
Doe de stukjes augurk bij de saus.



Doe de stukjes kaas er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.
Bewaar het tot gebruik afgedekt in de koelkast.
Afgedekt in de koelkast kun je het 2 dagen bewaren.