

# Beenham salade

## Wat heb je nodig

75 gram beenham (plakjes)  
1 ei  
1 augurk  
1 eetlepel yoghurt

1 theelepel mosterd  
1 theelepel peterselie (gedroogd)  
1 theelepel augurkennat  
½ eetlepel mayonaise



Doe het ei in een pan met water.  
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Breng het aan de kook en kook het ei 7 minuten.  
Giet het water af in een zeef en spoel het ei met koud water.



Laat het ei even afkoelen en pel daarna het ei.  
Snijd het ei door de helft.  
Snijd het daarna in kleine stukjes.



Laat de augurk even uitlekken.  
Snijd de augurk in kleine stukjes.  
Snijd de ham in smalle reepjes.  
Snijd de reepjes in kleine stukjes.



Doe de stukjes ei in een schaal.  
Doe de stukjes augurk erbij.  
Doe de ham er ook bij.



Doe de mayonaise en de yoghurt ook in de schaal.  
Doe de mosterd erbij.  
Doe de peterselie er ook bij.



Doe het augurkennat ook in de schaal.  
Roer alles goed door elkaar.  
Je kunt het afgedekt 3 dagen in de koelkast bewaren.  
Lekker op brood of op een toastje.