

Ham preisalade

Wat heb je nodig

125 gram ham (plakjes)
1 dunne prei
1 lente-uitje
1 ei

2 eetlepels mayonaise
2 theelepels mosterd
6 sprietjes bieslook



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.



Snijd de prei in de lengte doormidden.
Snijd de uiteinden van de prei af.
Was de prei goed onder de koude kraan.
Snijd de prei in dunne ringen en doe ze in een pan.



Kook 1 liter water in de waterkoker.
Schenk het kokende water op de prei.
Laat het 10 minuten staan en giet het af in een zeef.
Spoel het af met koud water en laat het goed uitlekken.



Was het lente-uitje en snijd de uiteinden eraf.
Snijd het lente-uitje in dunne ringen.
Was de bieslook en dep het droog met keukenpapier.
Snijd de bieslook in kleine stukjes.



Pel het ei en leg het op een bord.
Snijd het ei in kleine stukjes.
Leg de plakjes ham op elkaar op een snijplank.
Snijd de ham in reepjes en daarna in stukjes.



Doe de uitgelekte prei in een schaal.
Doe het lente-uitje en het ei erbij.
Doe de ham er ook bij.



Doe de mayonaise en de mosterd ook in de schaal.
Meng alles goed door elkaar.
Strooi de bieslook er overheen.
Lekker als lunch met een broodje.