

# Huzarensalade

## Ingrediënten

- 2 eieren
- zout
- 400 gram aardappelen
- 1 appel
- 3 zoetzure augurken
- 10 zilveruitjes
- 200 gram gebraden varkensfricandeau of roti de porc
- 100 gram doperwtten
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 4 eetlepels mayonaise
- versgemalen peper
- 1 zakje veldsla
- 8 kerstomaatjes
- 3 takjes peterselie

## Werkwijze

1. Kook de eieren in 10 minuten hard. Schil de aardappelen en kook ze in stukjes in ruim 5 minuten gaar.
2. Schil de appel en snijd deze in stukjes. Snijd augurken, uitjes en vlees fijn.

3. Meng in een kom aardappel, augurk, ui, vlees en doperwten door elkaar. Schep azijn en mayonaise erdoorheen. Breng op smaak met zout en peper en laat een uur in de koelkast staan.
4. Leg de salade op een gladde schaal, schik de sla eromheen en maak het geheel op met de ei, de peterselie en de tomaat.