

De huzarensalade van oma / Gran's Russian Salad



Boodschappenlijstje

500 gram aardappelen

100 gram corned beef, in kleine stukjes

1 kleine sjalot, fijn gehakt

1 bosuitje, in ringetjes

100 gram augurken, fijn gesneden

6 eetlepels mayonaise

1/2 eetlepel Dijon mosterd

zeezout & peper, naar smaak

4 vrije uitloop bio-eieren, hard gekookt

een handje tomaatjes, gehalveerd

2 augurken, in schijven

Zo maak je Huzarensalade

Kook eerst de aardappelen

Schil de aardappelen, snij ze in gelijke stukken, sas ze en doe er een laagje water bij.

Breng de aardappelen aan de kook met het deksel op de pan.

Verhuis de aardappelen naar laag vuur en kook ze in 20-25 minuten gaar.

Check of ze gaar zijn door er in te prikken.

Giet de aardappelen af en laat ze even droog stomen.

Doe de aardappelen in een grote koude schaal en laat ze helemaal afkoelen.

Maak intussen de groenten klaar en kook de eieren hard in 8 minuten

Snij het sjalotje, augurken en bosuitje fijn en snij de corned beef in kleine stukjes.

Pak de kom met koude aardappelen erbij en breek de aardappelen in grove stukken.

Doe uitjes, augurk en corned beef er bij en schep het er samen met de mayo en mosterd door.

Breng de salade op smaak met zeezout en peper en leg de droge sla op de bordjes.

Schep bolletjes salade op de slablaadjes en garneer ze met de eieren, tomaatjes en augurken.

Je kunt wat mayonaise over de de Huzarensalade verspreiden, wij geven het er naast.

Serveer de Huzarensalade met (stok)brood, toast of elke andere broodsoort

De huzarensalade van oma / Gran's Russian Salad



Shopping list

- | | |
|--|--|
| 500 grams of potatoes | 6 tablespoons mayonnaise |
| 100 grams corned beef, in small pieces | 1/2 tablespoon of Dijon mustard |
| 1 small shallot, finely chopped | sea salt & ground pepper, to taste |
| 1 spring onion, in rings | 4 free range organic eggs, hard boiled |
| 100 grams gherkins, finely chopped | a handful baby tomatoes, halved |
| | 2 gherkins, sliced |

How to make Russian salad

First boil the potatoes

Peel the potatoes, cut them into equal pieces, juice them and add a layer of water.

Bring the potatoes to a boil with the lid on the pan.

Move the potatoes to low heat and cook for 20-25 minutes.

Check if they are cooked by piercing them, drain the potatoes and let them steam dry.

Place the potatoes in a large cold bowl and allow to cool completely.

Meanwhile, prepare the vegetables and boil the eggs for 8 minutes, until hard.

Finely chop the shallot, gherkins and spring onion and cut the corned beef into small pieces.

Grab the bowl with cold potatoes and break the potatoes into large pieces.

Add the onions, pickle and corned beef and toss with the mayo and mustard.

Season the salad with sea salt and pepper and place the dry lettuce on the plates.

Scoop balls of salad on the lettuce leaves and garnish with the eggs, tomatoes and gherkins.

You can spread some mayonnaise over the Russian Salad, we serve it on the side.

Serve the Huzaren salad with baguette, toast or any other type of bread