

Huzarensalade

Gemaakt voor groep 6, 7 en 8 basisschool de Peperklip op donderdag 27 juni 2019 door kinderen uit groep 6

Ingrediënten (4 personen):

- 1 kilo aardappel
- 200 gram wortel
- 200 gram doperwten (diepvries)
- 6 gekookte eieren
- 2 stuks Granny Smith appel
- 100 gram augurken blokjes
- 50 gram rode ui of zilveruitjes
- Bosje verse platte peterselie

Mayonaise:

- Eidooiers van 4 eieren
- 2 citroenen
- 250 gram magere yoghurt
- 250 gram zonnebloemolie
- Zout en peper
- Beestje mosterd (optioneel)

Bereiding:

Was de aardappelen (met schil!) en de wortels, en snijd in kleine blokjes. Doe in een ruime pan en kook in water in 15 minuten beet gaar. Giet de aardappels en wortels af en spoel ze koud.

Kook de doperwten even kort af en spoel koud.

Snijd ook de appel (met schil!) in kleine blokjes. Snijd de peterselie en de ui fijn en zet apart. De gekookte eieren kunnen in partjes gesneden worden en ook apart gehouden worden.

Om zelf mayonaise te maken: doe de eidooiers/ eigeel in een kom samen met het sap van de twee citroenen. Meng met de staafmixer goed door en voeg langzaam de olie toe tot dat je een mooie homogene massa hebt. Voeg hierna de yoghurt toen en mosterd, zout en peper naar smaak. Nu is het tijd om alles te mengen, Voor de kinderen is het leuk op dit met de handen te doen. Meng de aardappels, wortels, appel, stukjes ei, doperwten, ui, augurkenblokjes, peterselie en de zelfgemaakt saus met elkaar.

Eet smakelijk!

Tip van de kok: Door de kinderen hun eigen salade te laten maken willen ze dit veel eerder eten. Vervang eventueel een ingrediënten voor een ander, zo kun je eindeloos variëren, heerlijk voor bij de bbq of gewoon als maaltijd met het warme weer.

Tip van de kok: het gekookte ei kan dienen als eiwit vervanger voor vlees in dit gerecht. Met ei erin heet dit gerecht vaak een Russische salade.

