

Huzaren/gehaktsalade

(4-6 personen)

Ingrediënten:

- 1 kg aardappelen
- 400 g gehakt
- 2 middelgrote appels
- melk
- frietsaus
- zilveruitjes
- augurkjes
- blaadjes sla
- tomaat
- gesnipperde paprika
- julienne geraspte wortel
- eieren
- plakjes ham
- plakjes cervelaatworst
- zout en peper
- paprikapoeder

Bereiding:

- Braad de gehakt rul met zout en

- peper en laat afkoelen.
- Kook de aardappels max. 20 minuten.
- Stamp de aardappels grof met melk. (dus geen puree!)
- Schil de appels, snij ze in blokjes en roer ze met de gehakt en frietsaus door de aardappels. Voeg ev. zilveruitjes toe.
- Leg slablaadjes op een grote platte schaal en doe de salade er op, strijk vlak en besmeer met frietsaus.
- Ontvel de tomaten en snij in plakjes.
- Kook de eieren hard en snij in plakjes.
- Maak de schaal op met de tomaat, paprika, eieren, julienne geraspte wortel, plakjes vlees, zilveruitjes en plakjes augurk.
- Strooi er ter versiering nog wat paprikapoeder over.