

Ingrediënten voor 4 personen

Gelijke delen mager en gare fricandeaueu en beetgare aardappel. Anderhalf tot twee delen Goudreinetten. Flink wat zoetzure augurk en een flinke lepel zilverui. Een flinke eetlepel Zaanse Mosterd, Peper, zout, Maggi, Worchester Sauce Zaanse mayonaise. 4 hardgekookte eieren

Tijd:	10-20 min.
Keuken:	Nederlands
Smaak:	Hartig
Soort_gerecht:	Salade
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Opa's Huzaar

Mijn opa was slager te Heemstede. De absolute topper in de categorie familierecepten is zijn grove huzarensalade, waarin hij restanten fricandeaueu verwerkte. Hier het recept.

Bereidingswijze

Snij vlees, aardappelen en Goudreinet tot blokjes van ca. een halve centimeter. Keukenmachines zijn voor mietjes. Gewoon met het mes. Ei en augurken ietsje fijner, de zilverui schredderen. Tip: doe de appel als laatste. Goudreinetten hebben nogal de neiging snel bruin te worden, dat wordt tegengegaan door het zuur van de augurken! Hoog op smaak brengen met peper, zout, een flinke scheut Maggi en een paar flinke scheuten Worchester Sauce. Eetlepel Mosterd er bij en zoveel mayo dat het een mooi smeug gecoat mengsel wordt. Even een uurtje in de koeling op smaak laten komen en smullen maar. Tip voor luie mensen: Koop bij de slager plakken fricandeaueu van ongeveer een halve centimeter dik, dat scheelt een snijbewerking. Veel groentenmannen verkopen gekookte aardappelschijven, daarvoor geldt hetzelfde. In een héééle luie bui heb ik ooit zelfs bij de snackbar 4 broodjes ei zonder brood gekocht...