

Ingrediënten voor 4 personen

4 vastkokende aardappelen - 1 ui  
- 2 zachtzure appels (bijv. Elstar)  
- dikke plak boterhamworst (plm. 150 gram) - dikke plak cervelaatworst (plm. 150 gram) - 2 eieren - 2 zoute haringen - plm. 5 augurkjes of meer afhankelijk van de grootte - ½ dl witte azijn - 1 eetlepel suiker - mayonaise of yogonaise = peper - zout -

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Duits  
**Smaak:** Zoetzuur  
**Soort\_gerecht:** Salade  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee



## Huzarensalade van mijn moeder

Deze salade maakte mijn moeder vroeger altijd voor Oudejaarsavond. Mijn broer vroeg mij afgelopen jaar naar het recept. Ik wist het gelukkig nog uit mijn hoofd en heb het direct opgeschreven. Deze salade eten we in onze familie tradiegetrouw alleen op Oudjaarsavond. We zijn er allemaal dol op. Inmiddels maak ik de salade nu ook weer elk jaar.

### Vorbereiding

Ui pellen en snipperen. Azijn (aangevuld met water tot 1 dl) met suiker en uisnippers aan de kook brengen en inkoken tot er nog weinig vocht over is. Aardappels in de schil gaar koken. Nog warm pellen en in kleine blokjes snijden. Azijn/suikervocht nog warm over de aardappels gieten. Appels schillen, klokhuis verwijderen en in kleine blokjes snijden. Boterhamworst en cervelaatworst in kleine blokjes snijden. Eieren hard koken en in blokjes snijden. Haringen schoonmaken en in blokjes snijden. Augurken klein snijden.

### Bereidingswijze

Alle ingrediënten voorzichtig door elkaar scheppen. Smeuïg maken met wat mayonaise. Dan proeven. Op smaak brengen met wat peper en zout.

### Serveertips

Ook heel lekker bij de lunch.