

Ingrediënten voor 6 personen

750 gram vastkokende aardappelen 3 eieren 100 ml mayonaise 50 ml creme fraiche 4 eetlepels fijngehakte peterselie 4 eetlepels fijngehakte bieslook 250 gram kleine augurkjes 300 gram gerookte kipfilet 1 sjalotje 1 teentje knoflook 1 appel (Elstar) 2 theelepeltjes mosterd peper, zout 2 theelepels paprikapoeder 1/2 dl witte azijn 1 eetlepel suiker blaadjes sla om te garneren

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoetzuur
Soort_gerecht: Buffet
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Mmm...huzarensalade met gerookte kipfilet

Deze overheerlijke salade heb ik gemaakt voor Oudjaar. Een succes. Meestal blijft er veel over maar deze salade was schoon op. Het recept staat in het AH-boek "De smaak van december". Ik heb er nog wat aan toegevoegd. Een TOPPER!!!! Als garnering kun je je eigen ideeën gebruiken. Ik had er gevulde eieren en gevulde tomaatjes omheen gelegd. Laat je fantasie werken.

Hulpmiddelen

Houten lepel - grote schaal

Vorbereiding

Schil de aardappelen. Snij ze in kleine blokjes. Pel en snipper het sjalotje en de knoflook. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snij deze in blokjes. Kook de eieren hard, laat ze schrikken onder een koude kraan. Pel de eieren en snij ze in blokjes. Snij de augurken in kleine blokjes. Snij de gerookte kipfilet in blokjes. Roer de mayonaise met de crème fraiche en de kruiden door elkaar. Was de slablaadjes en maak ze goed droog.

Bereidingswijze

Kook de aardappelblokjes in water met zout plm. 3 minuten. Voeg dan ui, knoflook, azijn en suiker toe. Breng alles nog een keer aan de kook. Giet af in een vergiet. Laat goed uitlekken. Voeg de blokjes appel, ei, gerookte kipfilet en augurk bij de aardappels. Roer door elkaar met een houten lepel. Roer het mayonaise-mengsel erdoor. Maak de salade op smaak met zout, peper en paprikapoeder.

Serveertips

Leg de slablaadjes op een platte schaal. Verdeel de salade erover. Garneer met diverse vissoorten. Bijv. gerookte forelfilet, gerookte zalm, garnalen, paling. Eieren, Tomaatjes, augurkjes, z.z. uitjes.

