

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 blikje knakworstjes (200 gram) of
boterhamworst/gekookte worst - 75
gram zoetzure augurkjes - 75 gram
zilveruitjes - 1 rode ui (of sjalot) - 2
hardgekookte eieren - 1 el
augurkennat - 2 el mayo - 1 el
crème fraiche (of yoghurt) - 1 tl
mosterd - 1tl worcestersaus -
bieslook en/of peterselie - pezo

Tijd: 0-10 min.

Keuken: Goedkoop en snel

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Vleessalade voor op toastjes of brood

Een salade die snel gemaakt is met ingrediënten die ik eigenlijk altijd wel in huis heb. Omdat ik tijdens dit Corona tijdperk geen 2x per week boodschappen ga doen (eerder andersom). Lekker voor op een broodje tijdens de lunch of voor op een toastje 's avonds bij de borrel. Makkelijk en snel te maken als je anders niks meer in huis hebt.

Bereidingswijze

- Eieren koken, schrikken en afkoelen. - Knakworstjes, augurkjes en zilveruitjes fijnsnijden. Ook zo met de eieren en ui. Alles door elkaar scheppen. - Sausje maken van augurkennat, mayo, crème fraiche, mosterd en worcestersaus. - Sausje eroverheen gieten en alles door elkaar scheppen. - Fijngesneden bieslook en/of peterselie en peper, zout toevoegen en weer alles goed door elkaar scheppen.

Serveertips

Lekker op een hard broodje of cracker tijdens de lunch maar ook op een toastje 's avonds bij de borrel.

