

Ingrediënten

Blokjes koolraap beetgaar gekookt, boontjes beetgaar gekookt, ui gesnipperd, komkommer in blokjes, zuur zilveruitjes eventueel gezoet met zoetstof, andere groenten naar smaak, ham in stukjes of blokjes gesneden. Voor de saus: hard gekookte eieren, mayonaise zonder suiker, (dragon)azijn, zoetstof, peper en zout eventueel gedroogde dragon, kervel, dille

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Montignac

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Ja

Vegetarisch: Nee

Huzarensalade a la montignac

Een lekkere huzarensalade zonder aardappel.

Hulpmiddelen

Mes en snijplank

Vorbereiding

Zie boven

Bereidingswijze

Doe alle groenten in een kom. Maak de saus van fijngeprakte eieren met mayonaise, azijn, zoetstof peper en zout en de gedroogde kruiden. Maak de saus wat dunner door er meer mayonaise aan toe te voegen. Meng alles goed door elkaar.

Serveertips

Maak een schaal mooi op met de huzarensalade, asperges, garnalen, komkommer etc. In fase 2 lekker met volkoren stokbrood