

Ingrediënten voor 2 personen

5 grote binten, Slasaus, Kwart bloemkool, Bakje Hollandse witte champignons, Bakje Hollandse garnalen, Blikje krab, Zakje amandelsnippers, Zakje kokosnippers, Struikje verse dille, Teentje knoflook, Banaan, Dikke plak achterham of bakje hamblokjes.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Internationaal
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Salade
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Salade a la Querinus

Aardappelsalade van strand en land

Hulpmiddelen

1 pan 2 kommen

Vorbereiding

Kook vooraf de aardappelen, in zout naar smaak en een half struikje dillen, tot ze licht kruimig zijn. Laat de aardappelen met de dillen afkoelen en voeg een beetje knoflook toe. Snij de champignons in plakjes. Snij de verse dillen in snippers. Snipper de knoflook fijn. Snij de plak ham in blokjes.

Bereidingswijze

Voeg ruim slasaus toe aan de aardappelen. Voeg toe: Klein gebroken bloemkoolwolkjes, de champignonplakjes, de hamblokjes, de helft van de garnalen, de krab met het vocht en een half teentje fijngesneden knoflook. Roer alles doorelkaar en laat even inwerken. Garneer het oppervlak met de bananenplakjes. Voeg nog wat slasaus over het hele oppervlak. Leg de rest van de garnalen er in. Strooi de Amandelsnippers erover uit. Strooi de kokosnippers er over uit. Strooi het restant gesneden dillen erover uit.

Serveertips

Als afmaker kun je desgewenst kaviaar toevoegen. Voor zalmliefhebbers kan ook zalm aan de inhoud worden toegevoegd. Het is gewaagd, maar ik heb ervan genoten, tot mijn eigen verbazing.