

Ingrediënten voor 4 personen

1 pak elleboog macaroni, blikje zalm [als je niet van vis houdt, dobbelsteentjes ham], klein potje mayonaise, goudreinet, 2 zure bommen, 2 eieren, kappertjes, 2 vleestomaten, kleine ui, kropje sla, verse bieslook en wat peper.

Tijd:	30-60 min.
Keuken:	Nederlands
Smaak:	Hartig
Gang:	Hoofdgerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

koude macaroni

Al 50 jaar een familie recept met zo nu en dan wat aanpassingen.

Hulpmiddelen

1 grote pan, kleine pan, platte schaal om op te dienen, houten lepel, mes, snijplank, blikopener

Vorbereiding

Macaroni en de 2 eieren koken, zalm uit blik halen en graten verwijderen,

Bereidingswijze

Als de macaroni gaar is, afgieten en de pot mayonaise erbij doen. wegzetten en af laten koelen. dan de goudreinet, zure bommen, de eieren, de tomaten en het uitje klein snijden. de vis in kleine stukjes snijden. [of ham]. alle gesneden ingredienten en wat kappertjes bij de koude macaroni toevoegen. bieslook knippen en wat peper toevoegen. even proeven of het zout genoeg is. kropje sla wassen, de bladeren losmaken en op een platte opdienschaal uitspreiden. daar de macaroni op doen. koud wegzetten tot het gerecht echt koud is.

Serveertips

Past uitstekend bij een koud buffet of als hoofdmaaltijd. serveren met een frisse komkommer salade en een droge witte wijn.