

## Recept Samengestelde salade: Huzarensalade

### Recept

_____ stuks	4 couverts	grondstof	bijzonderheden
	200 gram	aardappelen	geschild -schoon gewicht- onder water bewaren
	150 gram	augurk	snij eerst 4 waaiers (daarna moet je 100gram overhouden)
	100 gram	appel	
	100 gram	vlees of ham	bijv. gaar varkens of kalfsvlees
	10 gram	ui	
	½ dl	french dressing	

### Recept

_____ stuks	4 couverts	grondstof	bijzonderheden
	1	ei (hard gekookt)	convenience
	½ recept	tomatensalade	zie bijgevoegd recept
	½ recept	komkommersalade	zie bijgevoegd recept
	4	ham-aspergerolletjes	
	enkele blaadjes	sla	bijv. lollo rosso en lollo verde
	1 dl	mayonaisesaus	met water of augurkennat afgeslachte mayonaise

### Werkwijze

#### Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in
- Stel eventueel apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.



## Mise-en-place

- Verzamel je grondstoffen en geef ze de bewerking die in de kolom bijzonderheden staat aangegeven.
- Breng voor het blancheren ruim water met zout aan de kook.
- Snijd intussen de aardappelen en brunoise van 4-5 mm.
- Blancheer de brunoise van aardappelen in circa 2-3 minuten net gaar, giet af door een bol- of puntzeef en spreid ze meteen uit over een doek. Laat afkoelen tot keukentemperatuur.
- Snijd brunoise van augurk en doe deze in een bekken.
- Schil en snijd de appel en brunoise en meng deze meteen met de
- augurk.
- Snijd het vlees en brunoise.
- Snipper het uitje fijn.
- Meng alle grondstoffen voor de salade voorzichtig met elkaar. Voeg zoveel dressing toe dat het net aan de salade blijft hangen en schep de salade voorzichtig door elkaar.
- Breng het geheel op smaak met peper en zout.
- Zet de salade afgedekt in de koelkast.
- Maak toast en boterballetjes.

## Afwerking/serveren

- Verdeel de salade netjes in gelijke porties over het midden van de borden.
- Nappeer met de mayonaisesaus of serveer de mayonaisesaus apart in een sauciëre.
- Garneer met sla, een partje ei, tomatensalade, komkommersalade, hamrolletjes, een waaier van augurk en een toefje peterselie.
- Serveer met toast en boterballetjes.

## Afrondende werkzaamheden

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken.