

## Recept Huzarensalade (voorgerecht)

### Recept

| _____ stuks | 4 couverts  | grondstof                   | bijzonderheden                                  |
|-------------|-------------|-----------------------------|---|
|             | 200 gram    | aardappelen                 | geschild – schoon gewicht – onder water bewaren |
|             | 100 gram    | augurk                      | snijd van augurk eerst vier waaiers             |
|             | 100 gram    | appel                       |   |
|             | 100 gram    | kalfs-, varkensvlees of ham | gaar  |
|             | 3 eetlepels | Franse dressing             | convenience                                     |
|             |             | zout en peper               | naar smaak                                      |
|             | 4 lepels    | mayonaise                   | iets afgeslapt met lauw water                   |
|             | 4 blaadjes  | sla                         | gewassen en uitgelekt                           |
|             | 1           | tomaat                      | gewassen  |
|             | 1           | Ei (hard gekookt)           | convenience                                     |
|             | 50 gram     | komkommer                   | gewassen  |
|             | 4 plakjes   | ham                         | opgerold en gehalveerd                          |
|             | 1 takje     | peterselie                  | gewassen  |

### Werkwijze

#### Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel de 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 ruim water met zout aan de kook. Snijd intussen de aardappelen en brunoise van 4-5 mm.
- Blancheer de brunoise in ca. 2-3 minuten juist 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 van de appel. Meng dit meteen.
- Snijdt brunoise van vlees en meng dit samen met de afgekoelde aardappelblokjes bij de augurk en appel. Voeg dressing toe en roe voorzichtig door elkaar. Breng op smaak met peper en zout. Zet de salade afgedekt in de koelkast.

#### Afwerking/serveren:

- Verdeel de salade netjes in gelijke porties over het midden van de borden.
- Nappeer de salade met een lepel mayonaise.
- Garneer met een blaadje sla, een partje ei, een plakje tomaat, enkele dunne plakjes komkommer, twee hamrolletjes, een waaier van augurk en een toefje peterselie.

#### Afrondende werkzaamheden:

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