

# Huzaren salade, een slankere variant

**Huzaren salade**, maar dan zoals je wellicht al van mij gewend bent, toch ff iets anders. Niet druipend van de mayo maar eerlijke smaken van aardappeltjes en groenten. Het lekkerste is om deze 1 dag van tevoren te maken, dan trekken de specerijen goed in alle ingrediënten.

Voor 10 personen

Bereidingstijd 30-40 minuten

## Ingrediënten

- 300 gram spekblokjes
- 6 eieren
- 900 gram aardappelblokjes
- 450 gram diepvries doperwten
- 3 eetlepels griekse yoghurt
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 eetlepel (witte wijn) azijn
- 1 theelepel kerriepoeder
- Zout (ik heb ongeveer 1/2 theelepeltje gebruikt, doe voorzichtig met zout omdat de spekjes ook al zout zijn)
- IJsbergsla, zilverruitjes, augurkjes, 3 eieren en mayonaise ter garnering

# Bereiding huzaren salade

1. Kook de aardappeltjes en snij deze in kleine blokjes (of doe het eenvoudig: koop een zak aardappelblokjes en laat deze snel garen in de magnetron, haal daarna nog wel t mes er even doorheen zodat ze nog iets kleiner worden).
2. Kook de doperwtjes beetgaar en laat ze uitlekken in een zeef.
3. Bak de spekblokjes uit in een koekenpan op hoog vuur. Leg een paar stukken keukenrol op een bord en laat de spekjes hierop uitlekken.
4. Kook de eieren hard, pellen en snij 3 eieren in hele kleine blokjes (de andere 3 zijn voor de garnering).
5. Doe de afgekoelde aardappeltjes, doperwten en spekblokjes in een grote schaal en meng dit goed door elkaar.
6. Maak een sausje van de Griekse yoghurt, mayonaise, kerriepoeder en zout.
7. Meng dit samen met de stukjes ei door de salade.
8. Tot zover kan je de salade prima 1 dag van tevoren maken.

# Salade opmaken

1. Snij ongeveer 1/4 van een krop ijsbergsla in smalle reepjes.
2. Neem een groot bord en maak het eens anders op dan dat we gewend zijn:
3. Neem een koffie of theekopje. Doe hier een stuk huishoudfolie in.
4. Vul het kopje met wat huzarensalade, druk het goed aan en zet het kopje op z'n kop op het bord. Zo heb je een mooi 1 persoonsbolletje huzarensalade op het bord.
5. Maak zo het gehele bord op, verdeel langs de randen wat ijsbergsla.

6. Maak de bolletjes huzarensalade af met wat dotten mayonaise, augurken, zilveruitjes en natuurlijk de in plakjes gesneden eieren.

Eet smakelijk