

## Huzaren Salade

---

Aantal Personen	30	4-6
Hoeveelheid		
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 kg varkensfricandean</li><li>• 3 kg vastkokende aardappels,</li><li>• 800 g augurk</li><li>• 4 witte ui</li><li>• 8 sjalotten</li><li>• 20 hardgekookte eieren, kleingesneden</li><li>• 5 el grove mosterd</li><li>• 5 el fijne mosterd</li><li>• 20 el mayonaise</li><li>• 10 el crème fraîche</li><li>• ½ bos platte peterselie, fijngesneden</li><li>• zout, zwarte peper uit de molen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 250 gr</li><li>• 800 gr</li><li>• 200 gr</li><li>• 1 st</li><li>• 2 st</li><li>• 4 st</li><li>• 1 el</li><li>• 1 el</li><li>• 4 el</li><li>• 2 el</li><li>• ½ bos</li><li>•</li></ul>

### Bereiding

Wrijf het vlees in met zout en peper en laat dit 30 min intrekken. Schroei het vlees dicht in ruim boter. Temper vuur en doe een gelijke hoeveelheid boter erbij en laat het vlees in ruim 60 minuten met het deksel schuin op de pan op middelvuur gaar bakken. Voeg af en toe een schuitje water erbij en bedruip met braadvocht tegen het uitdrogen.

Laat het vlees afkoelen en snijdt dan de gebraden fricandean in blokjes. Kook de aardappels en snijdt deze ook in blokjes. Snijd de augurken in blokjes,. Snij de ui en de sjalotten heel fijn. Kook de eieren hard en klein snijden

Maak van de mosterd, mayonaise en crème fraîche en een groot gedeelte van de peterselie de saus

Doe varkensfricandean, aardappel, augurk, ui, sjalot in een bekken en meng alles met elkaar.

Giet mayonaise mengsel bij de ingrediënten en meng alles goed.

Breng op smaak met zout en peper.

Maak af met de platte peterselie.

Laten rusten zodat de smaken goed in elkaar opgaan.

### Optie:

Vervang de varkensfricandean door zalm en voeg ook nog 4 el ketchup toe voor zalmsalade.