

Rundvlees Salade

Het is rijker gevuld dan de huzarensalade, en iets minder fijngeprakt.

Aantal Personen	12-15	
Hoeveelheid		
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 2,5 kilo vastkokende aardappelen• 1 kilo soepvlees (rund)• 3 laurierbladeren• 2 runderbouillontabletten• 1 ui• 1 pot zilveruitjes• 1 pot augurken• 5 el grove mosterd• 5 el fijne mosterd• 1/2 pot mayonaise• 125 gr crème fraîche• ½bos platte peterselie, fijngesneden• zout/peper garnering: <ul style="list-style-type: none">• 3 hardgekookte eieren• 2 tomaten in plakjes• 2 grote augurken in waaier gesneden• zilveruitjes• paprikapoeder optioneel: <ul style="list-style-type: none">• dop erwten• Wortelblokjes	

Bereiding

Soepvlees met een kop koud water, laurier en bouillonblokjes opzetten en op laag vuur in enkele uren gaar laten trekken. Het gare soepvlees af laten koelen en met de handen tot draadjes fijn plukken.

Aardappels schillen, in kleinere stukken snijden en in water en de bouillon gaar koken.

Ui, zilveruitjes en augurken in kleine stukjes snijden.

Als de aardappelen beetgaar zijn deze in hele kleine blokjes snijden en goed laten afkoelen.

In een grote kom de aardappelen, het soepvlees, ui, zilveruien, augurkjes mengen.

Een scheutje van het augurkenvocht erbij doen.

Maak van de mosterd, mayonaise en crème fraîche en een groot gedeelte van de peterselie de saus
Eventueel niet de gehele hoeveelheid mayonaise gebruiken

Alles goed door elkaar mengen en op smaak brengen met zout en peper.

Proeven en eventueel naar smaak nog wat augurkenvocht toevoegen als je het wat zuurder wilt hebben.
Minimaal een nacht in een afgedekte kom in de koelkast laten staan.

Eventueel serveren met asperges in ham gerold, gevulde eitjes, gevulde tomaatjes of anders.

Toevoeging van doperwtjes en wortelen maakt het gerecht zoeter, toevoeging van fijngesnipperde ui maakt het pittiger, een fijngesnipperde appel maakt het frisser.