



Kookavond Hollandse huzaren-vleessalade op 29 okt. 2007 om 19.30



Aan de slag



Hoofdkok- Anke Wagner



uien- gesnipperd, winterwortelen- geraspt



klein potje augurken- klein gesneden



Sla fijn snijden en opmaken



kipfilet, in kleine blokjes gebraden



Meng alle ingrediënten door elkaar



garnering



Zo mooi geworden



Eten



Een gezellige avond!!!!!!!

Het recept:

Bijvoorbeeld voor 8 personen:

- 1 1/2 kilo aardappelen gekookt en in kleine blokjes gesneden
- 3 zure appels- in kleine blokjes
- 2 uien- gesnipperd
- klein potje augurken- klein gesneden
- 2 winterwortelen- gerapt
- 750 gr. kipfilet, in klein blokjes gebraden
- klein potje mayo
- beetje yoghurt
- beetje mosterd
- verse bieslook
- peper, zout, paprikapoeder.

Voor garnering:

- Sla, 4 hardgekookte eieren, rode paprika- in reepjes gesneden, lenteui,
- 1 ons ham, tube tomatenketchup

Meng alle ingrediënten door elkaar, maak op smaak met de smaakmakers.