Lente

4361110/04/1361

Health 4U

Aardappelsalade

met koude varkenshaas

Hoofdgerecht voor 2 personen - Prijs per persoon: ca. € 2,75

Benodigdheden: • gekookte aardappel in blokjes gesneden • 1 varkenshaasje (pak 4 stuks, diepvries) • olijfolie • peper en zout • paprikapoeder • gedroogde kruiden naar eigen smaak • 2 grote augurken • 1 appel • 4 eetlepels kwark • 1 eetlepel mayonaise • 2 tomaten

Bereiden:

Stap 1 Laat de varkenshaas ontdooien, bestrooi met peper en zout en bak het vlees in ca. 15 minuten op een matig vuur bruin en gaar. Laat afkoelen.

Stap 2 Schil de appel en verwijder het klokhuis. Snijd het vlees, de appel en de augurken in blokjes.

Stap 3 Meng dit door de gekookte blokjes aardappel.

Stap 4 Voeg een beetje olijfolie, peper en paprikapoeder toe en roer goed om. Zet de salade minstens een half uur in de koelkast (liefst langer zodat de smaken beter kunnen intrekken).

Stap 5 Meng in een schaaltje de kwark, mayonaise en gedroogde kruiden door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.

Stap 6 Was de tomaten, verwijder het kroontje en snijd de tomaten in dunne plakjes.

Serveren:

Smeer een laag schaaltje of kopje in met een beetje olie (tegen het plakken). Doe de salade hierin en druk aan. Zet het schaaltje omgekeerd op een bord. Til het schaaltje nu voorzichtig op, zodat de salade in het midden van het bord valt. Leg de plakjes tomaat op de salade of er omheen. Schep het kwarksausje in het midden van de salade. Druppel er eventueel een beetje olijfolie over en bestrooi met wat gedroogde bieslook.

Eet smakelijk!