

Mayonaise

Doe in een hoge, smalle beker:

- schep mosterd
- Ei (of eigeel)
- Eetlepel citroensap of azijn
- Snuffje zout
- 200 ml olie (arachide of zonnebloem)

Doe mosterd, ei, zuur en zout in de beker

Schenk daar de olie op

Stop staafmixer er in tot op de bodem

Zet hem aan, laat hem even draaien en trek dan langzaam omhoog

Let er op dat alles netjes bind.

Huzarensalade

Ingrediënten

- ongeveer 180 gram sukade- of riblappen
- 1 ui
- 1 blaadje laurier
- 1 kruidnagel
- 2 eieren (optioneel, om als voorgerecht te serveren)
- 60 gram doperwten (diepvries)
- 60 gram wortel (gesneden in blokjes zo groot als doperwten)
- 60 gram aardappelblokjes (idem)
- mayonaise met mosterd (zelf gemaakt of van Amora dan wel Devos Lemmens)
- paprikapoeder
- 1 krop sla (optioneel, om als voorgerecht te serveren)
- zure cornichons en zilveruitjes
- naar smaak: frisse appel in blokjes (Granny Smith)

Bereiding

1. Zet het vlees op met een halve liter water, een ui, een blaadje laurier en een kruidnagel. Laat 2 uur zachtjes koken. **(dit neem ik dus mee)**
2. Haal het vlees eruit, laat het afkoelen en snijd fijn.
3. Kook de bouillon in tot hij stroperig dik is, meng het fijn gesneden vlees erdoor, breng op smaak met zout en peper.
4. Kook de eieren 8 minuten in kokend water. Haal ze eruit, laat ze even schrikken onder koud water en laat ze afkoelen.
5. Laat de doperwten ontdooien, ze hoeven niet gekookt te worden.
6. Kook de aardappel- en de wortelblokjes in zo min mogelijk gezouten water beetgaar. Let op: aparte pannen, wortelblokjes beste in bakpan afgedekt met bakpapier.
7. Meng vlees en groenten door elkaar. Maak aan met de mayonaise en peper en zout naar smaak. Gebruik niet te veel mayonaise: de consistentie moet zo vast zijn dat de huzarensalade niet inzakt.

Serveren

- Maak een rond vormpje met je handen of een stekertje.
- Pel de eieren en snijd ze doormidden.
- Leg op elk slaatje een half ei. Dek dat af met mayonaise die een klein beetje met water is verdund.
- Bestrooi met paprikapoeder.
- Garneer met blaadjes kropsla, cornichons en zilveruitjes.

Eiersalade

Een andere klassieker, kies zelf hoe groot je de eierstukjes wilt hebben, je kan de eieren door een grove draadspaan heen drukken of met een mes in stukjes hakken. Lekker met bieslook, een beetje kerrie en wat cayennepeper.

Ingrediënten

- 4 tot 6 eieren
- mayonaise
- witte peper, zout
- bieslook
- kerrie en cayennepeper

Bereiding

1. kook de eieren totdat ze hard zijn (ongeveer 8 minuten in water dat al kookt)
2. laat de eieren schrikken in een bak met ijskoud water
3. pel de eieren
4. maak ze klein; snijden of hakken of door zeef drukken, net wat je handig vindt
5. voeg peper en zout toe
6. meng daarna aan met mayonaise tot gewenste substantie
7. maak op smaak met overige kruiden/specerijen
8. hak de bieslook klein en meng deze er door

Kip-Kerrie salade

Ingrediënten

- 200 gram kipfilet of een hele kippenbout
- 100 gram ananas (optioneel, als je dit niet wilt neem dan wat extra kip)
- 75 gram mayonaise
- 1 blokje kippenbouillon
- 1 bosui
- 1 eetlepel kerrie (aanwezig)
- 1 theelepel citroensap (aanwezig)
- 1 theelepel paprikapoeder (aanwezig)
- 1 theelepel kurkuma (aanwezig)

Het voordeel van een kippenbout is dat je er gelijk bouillon van kan maken, het bot geeft de extra smaak.

Bereiding

1. Hak de bout in wat stukken en zet deze in koud water op; of: Breng een pan met water en een blokje kippenbouillon aan de kook.
2. Kook op zacht vuur de kip in ca. 10-15 minuten gaar en laat deze even afkoelen.
3. Snij de ananas in kleine blokjes en de bosui in klein ringen
4. Meng ondertussen de mayonaise, kerrie, citroensap, paprikapoeder en kurkuma door elkaar in een kom.
5. Trek de kip met een vork in dunne reepjes of snij deze in blokjes als je dat lekkerder vindt
6. Meng alles door elkaar in een kom en breng eventueel nog verder op smaak met peper en zout.

Selderie salade

Nog zo'n klassieker, er kan ook een winterworteltje door om het wat kleuriger te maken.

Ingrediënten

- 1 kleine knolselderij
- 2 appels die fris zuur zijn (bijvoorbeeld Granny Smith)
- 50 gr rozijnen
- 50 gr pecannoten
- 1,5 el mayonaise
- 2 el Griekse yoghurt
- sap van een halve citroen (aanwezig)
- Peper en zout

Bereiding

1. Schil de knolselderij. Ik geef toe het is even een klusje, want deze knol heeft vaak gekke bruine plekken. Die moet je even verwijderen.
2. Nu kun je 3 dingen doen: als je geluk hebt, snij je de knolselderij in stukken en haal je ze even door de grove rasp van de foodprocessor. Anders kun je ze met de mandoline in dunne reepjes schaven. Of als je geen van beide in huis hebt, dan is snijden met een mes natuurlijk ook een optie..
3. Stop de knolselderij rasp in een kom. Voeg de mayonaise, de Griekse yoghurt en het citroensap toe.
4. Meng de selderij-salade goed doorelkaar en breng het op smaak met peper en zout.
5. Snij de appeltjes in kleine stukjes en voeg deze samen met de rozijnen en de pecannoten bij de salade.

Cole Slaw

Coleslaw kennen we allemaal wel uit het bakje in de supermarkt. Maar dit Amerikaanse gerecht is veel lekkerder en gezonder als je deze zelf maakt! Coleslaw is ideaal voor bij de barbecue of op een broodje.

Ingrediënten

- 1 spitskool
- 1 winterwortel
- 2 eetlepels appelazijn
- 4 eetlepels halfvolle mayonaise
- 40 gram yoghurt
- 2 sjalotten
- peper/zout

Bereiding

1. Verwijder de buitenste bladeren van de kool, halveer de kool en snijd deze in heel dunne reepjes. Gebruik eventueel een keukenmachine of mandoline. Doe de gesneden kool in een grote schaal
2. Schil de wortel en rasp deze grof, snijd de schoongemaakte sjalotten in halve dunne ringen. Meng dit samen met de wortel door de gesneden spitskool.
3. Maak de dressing; Doe de appelazijn samen met de mayonaise en yoghurt in een met schroefdop afsluitbare pot, voeg zout en versgemalen peper en 2 ijsblokjes toe.
4. Draai de dop erop en schud totdat een homogene dressing ontstaat. Meng deze dressing door de Amerikaanse Coleslaw. Laat de salade bij voorkeur afgedekt 1 uur in de koelkast de smaken 'ontwikkelen'.