



# Het virtuele Restaurant

## Huzarensalade



- Home
- Menu
- Eigen keuze
- Sauzen
- Patisserie
- Confiserie
- Salades
- Speciaal
- Één pans gerechten
- Leuk als hobby
- Fotoalbum
- Tabellen
- Begrippen
- Handige tips
- Gastenboek
- Contact
- Sitemap

	De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
aardappels, erwtjes en wortelen (blikje), ui, peterselie, gaar rundvlees, zilveruitjes(ui), augurken, olie, azijn, zure appels, zout, peper, mayonaise, -voor de garnering- -sla en eieren-	<p>Snij de gekookte aardappels, augurk, appel en ui in blokjes. Meng alles met een lepel, en voeg de mayonaise toe. Maak de salade op smaak met zout en peper.</p> <p>Doe de salade op een platterschaal en strijk deze plat. Maak van mayonaise een lobbige vloeibare saus en giet deze over de salade, strijk indien nodig de saus glad. Garneer de schaal verder af met sla, eieren en plakjes augurk.</p>

