

Huzarensalade met bloemkool

Een verrassende salade met als basis geen aardappelen maar bloemkool. Je proeft niet dat je bloemkool eet!

Ingrediënten

- 1 grote bloemkool in roosjes
- 1 ui, gesnipperd
- 1 puntpaprika, klein gesneden
- ½ groen pepertjes (zonder zaad) fijngesneden
- 1 blikje cornedbeef
- 4 eetlepels augurken, fijngehakt
- 2 eetlepels kappertjes, fijngehakt
- 6 eetlepels mayonaise
- Peper, zout en paprikapoeder naar smaak



Bereiding

Kook de bloemkoolroosjes gaar en giet af. Spreid ze dan uit op een schone theedoek en prak ze fijn. Pak de theedoek op bij de 4 punten en draai net zolang totdat er geen vocht meer uit de bloemkool komt. Fruit in een koekenpan de uien met paprika en groene peper.

Doe de uitgeknepen bloemkool in een schaal en vermeng deze met de kappertjes, augurken en de (afgekoelde) gebakken ui, paprika, pepermengsel. Roer de mayonaise er doorheen totdat het een smeuijge salade is. Bewaar de salade in de koelkast tot gebruik.

Garneer de huzarensalade met sla, tomaten, zilveruitjes, augurken en een gekookt ei.

Eet smakelijk!

 Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

(Recept van Marja den Ridder)