

# Huzarensalade met brood

(1 persoon)

## Keukenmateriaal

1	Steelpan
1	Groot bord
1	Mes
1	Snijplank
1	Eiersnijder
1	Rasp
1	Schaaltje
1	Oven

## Ingrediënten

100 gr	Huzarensalade
1	Ei
4 blad	Sla
1	Augurk
1 stukje	Winterwortel
1	Cherrytomaatje
4	Zilveruitje
1 plak	Sinaasappel
1	Witte boterham
	Tomatenketchup
	Slasaus

## Werkwijze

1. Verwarm je oven voor op 200 graden.
2. Zet je pan op het vuur en breng water aan de kook.
3. Als het water kookt, ei erin en kook je je ei 10 minuten.
4. Leg je huzarensalade op je bord en maak een bergje.
5. Bestrijk je bergje met slasaus.
6. Was je sla en leg dit om je salade heen.
7. Snijd je ei in plakjes.
8. Maak van je augurk een waaier.
9. Was en rasp je wortel.
10. Garneer (versier) je salade met: de plakjes ei, de augurkwaaier, de geraspte wortel, het tomaatje, de uitjes, het plakje sinaasappel en met kleine toefjes ketchup.
11. Rooster je brood een paar minuten in de oven.
12. Serveer je bord salade met het brood en bestek om de salade op te scheppen.
13. Klaar!

