|  |  |
| --- | --- |
| **Werkkaart 2**    **Recept 2** | **Huzarensalade met geroosterd brood** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten** | **Werkmaterialen** |
| * **100 gram huzarensalade** * **slasaus** * **1 ei** * **4 blaadjes sla** * **1 augurk** * **1 stukje winterwortel** * **1 cherrytomaatje** * **4 zilveruitjes** * **tomatenketchup** * **plakje sinaasappel** * **1 witte boterham** | * **Steelpan** * **Schotel of groot plat bord** * **Mes** * **Snijplankje** * **Eiersnijder** * **Rasp** * **Schaaltje** * **Oven** |

Werkwijze:

1. Kook het ei hard in 10 minuten.
2. Leg de huzarensalade op een schotel en maak er een bergje van.
3. Bestrijk dit met slasaus.
4. Was de sla en leg dit om de huzarensalade heen.
5. Garneer de huzarensalade met:

* Plakjes of partjes ei
* Augurkenwaaiertje
* Geraspte wortel (eerst wassen en schrappen)
* Cherrytomaatje
* Zilveruitjes
* Toefjes tomatenketchup
* Plakje sinaasappel

1. Rooster het broodje in de oven, of onder de grill.

Serveertip:

Doe het brood in een broodmandje en geef bestek bij de salade om de salade op te kunnen scheppen.