



Eier-, ham-prei- en gerookte kipsalade

Krijg je dit weekend bezoek en wil je iets lekkers op tafel zetten, maar geen idee wat? Ik maakte deze drie salades voor Dylan zijn verjaardag. Misschien idee om deze een keer te maken. Bij mijn bezoek vallen ze altijd goed, maar ze zijn ook ontzettend lekker op brood/harde broodjes.

Het zijn drie gemakkelijke salades die je in mum van tijd in elkaar hebt gezet. Doe dit wel in de ochtend, zodat de smaken goed kunnen intrekken. Geloof me daar worden ze alleen maar lekkerder van, ik maak ze zelfs vaak een dag van tevoren.

Wat zetten jullie op tafel als jullie bezoek krijgen?

Ingrediënten voor eiersalade:

- 4 eieren
- Mayonaise (2 à 3 eetlepels)
- Kerriepoeder
- Aromat
- Peper
- Zout

Kook de eieren in water hard, laat het water met de eieren erin ongeveer 5 minuten koken.

Laat de eieren afkoelen voordat je ze gaat verwerken tot eiersalade.

Pel de eieren en prak de eitjes met een vork tot kleine stukjes. Voeg 2 eetlepels mayonaise, aromaat, kerriepoeder, peper en zout toe. Roer het goed door elkaar en zorg dat je een smeelige salade hebt. Laat de salade volledig afkoelen in de koelkast, minimaal 3 uur.

Proef de salade nogmaals, indien nodig maak de eiersalade op smaak met de kruiden. Ik doe dit altijd pas als de eiersalade in de koelkast heeft gestaan. Als de smaken

ingetrokken zijn dan is de salade over het algemeen wat flauwer van smaak en op deze manier kun je bijsturen.

Ingrediënten voor gerookte kipsalade:

- 200 gram gerookte kipfilet (vleeswaren)
- 2 eetlepels zongedroogde tomaten
- 1 eetlepel pijnboompitten
- Mayonaise (2 à 3 eetlepels)
- 2 theelepels pesto
- Eventueel peper en zout

Rooster de pijnboompitten goudbruin in een droge koekenpan, dat zorgt ervoor dat de olie vrijkomt en de smaak van de pijnboompitten rijker is.

In de tussentijd snijd je de kipfilet en zongedroogde tomaten fijn. Houdt de pijnboompitten wel in de gaten, zodat ze niet verbranden 😊.

Laat de goudbruine pijnboompitten afkoelen als ze klaar zijn. Als ze afgekoeld zijn hak de pijnboompitten dan met een groot keukenmes fijn.

Voeg de kipfilet, zongedroogde tomaten en pijnboompitten samen. Roer hier 2 eetlepels mayonaise en 2 theelepels pesto doorheen. Indien nodig voeg je een extra eetlepel mayonaise toe. Als de salade smeugig is plaats hem dan in de koelkast voor minimaal 3 uur.

Proef de salade voor je hem op tafel zet en breng hem indien nodig op smaak met peper en zout.

Tip: Ook lekker om vers gesneden bieslook toe te voegen.

Ingrediënten voor ham-prei salade:

- 1 kleine prei
- 200 à 300 gram achterham (ligt aan de hoeveelheid prei)
- Mayonaise (3 of 4 eetlepels)
- Peper
- Zout

Haal het buitenste blad van de prei en was deze goed. Snijd de prei fijn en indien nodig was de prei dan nogmaals goed in een vergiet, zodat je geen zand in je salade hebt. Laat de prei na het wassen goed uitlekken.

Als de prei uitgelekt is kun je de ham fijnsnijden. Meng de prei en de ham door elkaar. Maak de salade met 3 eetlepels mayonaise, peper en zout. Indien de salade niet voldoende smeug is naar jouw mening voeg dan extra mayonaise toe.

Zet de ham-preisalade in de koelkast en laat de smaken minimaal 4 uur intrekken. Persoonlijk vind ik de ham-preisalade de dag erop nog lekkerder.

Proef de salade als je hem uit de koelkast haalt en maak hem eventueel extra op smaak met peper en zout.

Tips: Ik gebruik voor het maken van salades altijd de Zaanse Mayonaise, deze is ontzettend lekker. Daarnaast worden door sommige mayonaises de salades wat waterig en dat heeft deze mayonaise niet. Ik heb namelijk diverse mayonaises uitgeprobeerd, maar vind deze de fijnste.

De salades smaken het beste als je ze een dag van tevoren maakt, dan kunnen de smaken namelijk goed in elkaar trekken.

Zoals ik bij de bereidingswijze al aangeef kun je de salades het beste afgekoeld proeven.

De smaken zijn dan in elkaar getrokken en daardoor smaken de salades wat flauwer.

Breng ze vervolgens nog wat op smaak met de peper, zout of een van de kruiden die je mist.