

BEEMSTER PIKANTE SALADE

Voor 4 personen

Nodig:

Twee redelijk zure groene appels

Drie tenen knoflook of twee theelepeltjes gemalen knoflook

100 gram geraspte kaas

drie eieren

2 uien

mayonaise en kwark

wijnazijn

Bereiding

Snijdt de uien in halve ringen en mix ze met drie eetlepels wijnazijn,

Laat ze 20 minuten intrekken

Snijdt de appels in kleine stukjes Meng die samen met de in kleine gesneden tenen knoflook, of de gemalen knoflook, onder in je schaal.

Kook de eieren en maak ze in net zulke kleine stukjes als de appel. Maak een sausje 5 eetlepels mayonaise en 5 eetlepels kwark.

Boven op de appels met knoflook komt een laag van dit sausje, daar bovenop de gemarineerde uien daar bovenop de eieren, daarna weer het sausje en als bovenste laag de geraspte kaas.

De salade wordt dus van boven naar beneden gegeten.

