

Huzaren slaatje



Lunchgerecht of voorgerecht

vlees + vegetarisch

20 personen

Land: Rusland

Bereidingstijd: 30 minuten **Seizoen:** Het hele jaar



Ingrediënten

- ongeveer 900 gram sukade- of riblappen (voor vegetariërs, gebruik 4 gehakt eieren)
- 5 ui
- 5 blaadje laurier
- 5 kruidnagel
- 10 eieren
- 300 gram doperwten (diepvries)
- 300 gram wortel (gesneden in blokjes zo groot als doperwten)
- 300 gram aardappelblokjes (idem)
- mayonaise met mosterd (zelf gemaakt of van Amora dan wel Devos Lemmens)
- paprikapoeder
- 1 krop sla + zure cornichons + zilveruitjes ter garnering

Bereidingswijze

1. Zet het vlees op met een halve liter water, 5 uien, 5 blaadje laurier en 5 kruidnagel peper en zout. Laat 2 uur zachtjes koken. Haal het vlees eruit, laat het afkoelen en snijd fijn. Gebruik alleen het vlees en bewaar eventueel de bouillon om er kroketten van te maken.
2. Kook de eieren 8 minuten in kokend water. Haal ze eruit, laat ze even schrikken onder koud water en laat ze afkoelen.
3. Laat de doperwten ontdooien, ze hoeven niet gekookt te worden. Kook de aardappel- en de wortelblokjes in zo min mogelijk gezouten water beetgaar. Meng vlees en groenten door elkaar. Maak aan met de mayonaise en peper en zout naar smaak. Gebruik niet te veel mayonaise: de consistentie moet zo vast zijn dat de huzarensalade niet inzakt. Maak een rond vormpje met je handen of een stekertje.
4. Pel de eieren en snijd ze doormidden. Leg op elk slaatje een half ei. Dek dat af met mayonaise die een klein beetje met water is verdund. Bestrooi met paprikapoeder. Garneer met blaadjes kropsla, cornichons en zilveruitjes.

Tenslotte

Menig eetschrijver heeft al de lof gezongen op Rijsel, een rotisserie in een voormalige huishoudschool in Amsterdam-Oost. De koks koken er naar eigen zeggen puur. Drupjes, spatjes en veegjes hoef je niet op je bord te verwachten; bij Rijsel doen ze niet aan dat soort confetti. Wel aan truttige klassiekers die lekker zijn en niet veel kosten zoals huzarensalade, kip aan het spit en chocoladetaart. Het heeft Rijsel een cultstatus bezorgd. De grootste hipsters van Amsterdam komen er eten evenals mensen die bijna elk sterrenrestaurant van binnen kennen. Wie er wil eten moet minstens zes weken van tevoren reserveren. De Volkskrant omschrijft de kookstijl van Rijsel als 'Nouvelle Normaal'. Volgens chefkok Iwan Driessen is het succes te danken aan de prettige sfeer, goede wijnen en puur en onopgesmukt eten. Hij denkt dat Amsterdam nu klaar is voor 'oma's keuken', het soort gerechten die mensen ook thuis kunnen maken. De huzarensalade is bij Rijsel ongekend populair. Driessen maakt er zo'n 10 kilo per week van. 'Als koks hier komen eten, bestellen ze huzarensalade.' Die is zo lekker omdat hij eigengemaakte mayonaise erin stopt. Hoe hij die maakt, houdt hij geheim. Wel geeft hij de rest van het recept prijs. Voor de mensen die nog zes weken op een tafeltje moeten wachten. Klik op onderstaande link! Rotisserie Rijsel is in ruim een jaar tijd een begrip geworden in Amsterdam. Treffend gesitueerd in een leslokaal van een voormalige huishoudschool biedt Rijsel de klassieke 'gewone' keuken. Denk aan gebakken aardappeltjes, een kippetje van de grill of een biefstuk in rode wijnsaus en dat alles in hoge kwaliteit. Dat doet de eetzaal van Rijsel twee keer per avond volstromen, niemand minder dan Robert Kranenburg tipt Rijsel zelfs voor een Michelinster. De opmerkelijkste wederopstanding in de keuken van Rijsel is de huzarensalade, in de afgelopen decennia verworden tot stoplap van de saladefabriek en schrik van het tankstation. Iwan Driessen, chefkok van Rijsel, ontfermde zich over het hopeloos verweesde slaatje en blies het nieuw leven in. Zo ontstond een voorgerecht waar dagelijks tientallen liefhebbers voor omfietsen.