

# Insalata Russa



## Antipasti, Voorgerecht of Bijgerecht

Vegetarisch

**6 personen** (voor een antipasti geschikt voor 12 personen)

**Land:** Italië

**Bereidingstijd:** 30 minuten **Wachttijd:** minimaal 60 minuten

**Seizoen:** juni t/m augustus ivm de verse doperwten



## Ingrediënten

- 300 gram verse gedopte doperwten ('s winters diepvries doperwten)
- 500 gram aardappelen (vastkokend)
- 200 gram wortel = kleine winterwortel
- 50 gram augurken
- 200 gram mayonaise (zelfgemaakt of de beste die je kunt krijgen)
- 1 el olijfolie extra vergine
- 1 tl witte wijnazijn
- zout en peper
- 2 eieren hard gekookt
- eventueel extra augurken voor de garnering
- eventueel nog wat fijngesneden tuinkruiden voor de garnering

## Bereidingswijze

1. Was de aardappelen en wortelen, schil ze en snijd deze in blokjes niet veel groter dan een erwt. Dop de doperwten en was ze (AH heeft zakjes waar dat al is gebeurd).
2. Bereid alle drie de groenten apart. Zet ze op in kokend gezouten water, en zorg dat ze alle drie beetbaar worden ( Dat duurt ongeveer 7 tot 10 minuten voor de aardappelen , en 5 tot 7 minuten voor de wortelen en 7 tot 9 minuten voor de doperwten).
3. Giet de groenten af en laat afkoelen, bij voorkeur in een vergiet, zodat alle kookwater verdwijnt en de groente iets droog wordt.
4. Snijd de augurken, in zeer klein blokjes en voeg die bij de groente als deze nog warm zijn. Roer door.
5. Kook ondertussen de eieren hard in 10 minuten en laat ze schrikken onder koud stromend water en pel ze en laat afkoelen.
6. Doe alle groenten in een kom en voeg de peper, zout, azijn, olijfolie en mayonaise toe en roer goed door.
7. Nu kun je er voor kiezen om de eieren in blokjes gesneden toe te voegen of, zoals ik altijd doe, later in plakjes of partjes gesneden te gebruiken voor de garnering.
8. Als je hem mooi wil presenteren, bedek je een schaal waar alle salade ongeveer precies inpast, met aluminiumfolie. Doe de salade in deze schaal en druk met een lepel goed aan. Dek af met een omgekeerd bord en zet minstens een uur (liever langer) in de koelkast.
9. Draai kom en bord samen om en haal voorzichtig de kom eraf en verwijder de aluminiumfolie.
10. Garneer met de eieren en eventueel nog wat plakjes augurk.

## Tenslotte

De oorspronkelijke versie van de Russische salade werd in 1860 bedacht door Lucien Oliver, de chef van restaurant de Hermitage, een van de beroemdste restaurants van Moskou. Al snel werd de Russische salade bekend in Moskou en veel klanten kwamen naar het restaurant de Hermitage voor de Russische salade. Het exacte recept was strikt geheim, maar het was wel bekend dat er o.a. kalfstong, kaviaar, sla, rivierkreeft, korhoenders, kappertjes en gerookte eend in de salade zat. Omdat het te duur en te ingewikkeld was om de authentieke Russische salade thuis te maken, bedachten de Russen er een variant op (zie bovenstaand recept). Dit recept voor Russische salade is simpel, bevat basis ingrediënten én is bijna net zo lekker als het authentieke recept voor Russische salade! De Russische salade veroverde Europa en heeft in de loop der tijd veel veranderingen ondergaan. In Italië werd hij bekend als Insalata Genovese, omdat hij werd beschouwd als een van de belangrijkste gerechten van de plaatselijke aristocratie. Anderen beweren dat deze versie uit de Piemonte komt. Nu wordt de salade in heel Italië gegeten als antipasti of voorgerecht met Kerstmis. Ik zelf voeg nog wel eens 1 el kappertjes toe en gebruik ipv alleen de doperwten, 150 gram in kleine stukjes gesneden sperziebonen en 150 gram doperwten.