

## Boerenbeenhamsalade

### Ingrediënten:

- Aardappel (vastkokend)
- Beenham (dun in plakken gesneden)
- Mayonaise
- Kerrie
- Witte wijn
- Ui
- olijfolie
- Gemengde sla
- Zout/peper

### Bereidingswijze:

1. schil de aardappelen en snijd ze in kleine gelijkmatige stukken
2. kook de aardappelen af en leg ze op een plateau.  
Laat ze afkoelen in de koelkast (let er op dat de aardappelen niet te gaar zijn afgekookt dit omdat ze nog verder garen na het afkoken)
3. neem een klein pannetje en zet deze op matig vuur, voeg wat olie toe en laat dit warm worden. Neem een theelepel kerrievoeder en doe dit in het pannetje. laat de olie opgenomen worden door de kerrie, de kerrie zal nu licht garen. Blus het af met de witte wijn dit noemen we myoteren (het versterken van de kleur, geur en smaak van specerijen doormiddel van garen en vloeistof met alcohol)
4. meng de kerrie met mayonaise en voeg wat witte wijn en olijfolie toe om de kunstmatige smaak van de mayonaise te verwijderen. Breng de dressing op smaak met zout en peper
5. nu de aardappels koud zijn, voegen we wat mayonaise, olijfolie en zout en peper toe om zo een basis aardappelsalade te maken en in dit geval voegen we ook nog wat gesnipperde ui toe voor de smaak
6. was, pluk en droog de sla of koop het kantenklaar in een zakje
7. neem een grote ring en zet deze op het bord
8. doe eerst 2 eetlepels aardappelsalade in de ring en daarna een plak beenham en herhaal dit nogmaals
9. haal de ring eraf, zodat er een mooie toren van aardappel en beenham staat
10. maak nu van 2 plakken beenham een mooie rozet en zet deze bovenop de toren
11. leg wat pluksla om de toren en maak mooie ronde strepen met de kerrie dressing om de salade heen.