

HAMERICANDEAU MET KAPPERTJESSAUS

INGREDIËNTEN (4 PERSONEN)

🕒 **BEREIDINGSTIJD: 15 MINUTEN**

- ✓ 200 gr hamfricandeau
- ✓ 100 gr achterham
- ✓ 100 gr salami
- ✓ 1/2 groene paprika
- ✓ 1/2 teentje knoflook
- ✓ 1/2 sjalotje
- ✓ 3 eetlepels kappertjes
- ✓ 100 ml mayonaise
- ✓ 1 eetlepel mosterd
- ✓ 1 kropsla
- ✓ Zout en peper

BEREIDINGSWIJZE

- ➔ Was de paprika, maak hem schoon en snijd in kleine stukjes. Pel de knoflook en hak fijn. Pel de sjalot en snipper deze heel fijn. De kappertjes hak je grof.
- ➔ Meng in een kom de mayonaise, mosterd, paprika, knoflook, ui en kappertjes door elkaar.
- ➔ Snijd de fricandeau, achterham en salami klein.
- ➔ Was de sla en maak het droog (bij voorkeur in een slacentrifuge of dep het droog). Snijd de sla in dunne reepjes.
- ➔ Schep het vlees en de slareepjes luchtig door de kappertjessaus. Breng op smaak met zout en peper.
- ➔ Verdeel de sla op een schaal of bord en doe het vleesmengsel hier op.
- ➔ Serveren met patat frites of pasta.

*Eet smakelijk,
Maros Roosendaal*