

Huzarensalade



Voorgerecht of Hapje

Vlees

6 personen

Land: Holland

Bereidingstijd: Bereiding 45 minuten

Seizoen: het hele jaar door, maar speciaal op Oudejaarsavond



Ingrediënten

- 800 g vastkokende aardappelen, in blokjes van ½ cm of kleiner
- 4 eetlepels olie (olijf- of slaolie)
- 2 eetlepels azijn
- 2 zure appels, in blokjes van ½ cm of kleiner
- 8 augurkjes, in blokjes van ½ cm of kleiner
- 250 g overgebleven gaar (rond)vlees, kalf of varken , in blokjes van ½ cm
- peterselie
- 1 kropsla
- 2 flinke eetlepels mayonaise (geen frietsaus!)
- garnering: eieren, augurk, tomaat, sardientjes etc

Bereidingswijze

1. Breng een pan water met zout aan de kook en doe er de aardappelblokjes in. Laat weer aan de kook komen en draai het vuur uit. Na enkele minuten wachten zijn de blokjes bijna gaar. Giet ze af en laat koud water in de pan lopen om het kookproces af te breken, anders garen ze door en krijg je aardappelprut.
2. Klop een vinaigrette van de olie, azijn, zout en peper en meng die met 1 el mayonaise met een houten lepel voorzichtig met alle ingrediënten.
3. Schik de huzarensalade op slabladeren op een schaal en bestrijk hem met 1 el mayonaise. Versier hem met ei, augurk, plakjes tomaat, sardientjes en wat al niet.

Tenslotte

Traditioneel is een huzarensalade een voorgerecht, hoewel het tegenwoordig door de snackbarmaffia eerder tot een ordinaire snack verworden is. Bestaande uit een soort aardappelpuree, met daarin sporen van wat onbestemd vlees, groenterestanten, en frietsaus. daarom, hierbij een recept voor een originele huzarensalade, zoals die oorspronkelijk bedoeld is. Als kind werd ik op Oudejaarsavond, stipt om half twaalf, gewekt voor vuurwerk, oliebollen en als culinair hoogtepunt een huzarensalade in de vorm van een klok die op vijf voor twaalf stond. Die salade was klef -mijn moeder kon niet koken en had 'm kant-en-klaar gekocht. Alleen de klok was eigen fröbelwerk. Hoort huzarensalade eigenlijk wel klef? Ja en nee. De naam komt van de huzaren, 19de eeuwse, met sabels en snorren bewapende Hongaarse elite-ruiters. Ze hadden naar verluidt een onverzadigbare eet-, seks-, en dranklust, dus om te voorkomen dat ze hun paarden en vrouwen hetzij stoofden in wodka, hetzij ermee overgoten en aflikten, terwijl ze geacht werden door te gaan met het in mootjes hakken van Turken, moest je ze stevige, goedsmakende maar niet te verfijnde kost voorzetten. Huzaren werden vooral ingezet om vijandelijk gebied te verkennen. Eenmaal tussen de vijand moesten ze onopgemerkt zien te blijven. Vuur maken om te koken was daarbij onmogelijk. Daarom namen de huzaren vooraf bereid voedsel mee. Door dit voedsel te mengen ontstond een koude salade, die werd al snel 'huzarensalade' genoemd. Maar langzamerhand is huzarensalade verworden tot het ultieme restjes-gerecht. Overgebleven aardappelpuree, weeïge blikertwtjes en (soep)vleesrestjes, 'opgefrist' met augurk, appel en azijn. Best handig dus, maar een echte huzarensalade is een voortreffelijk en stoer gerecht, zonder enige zompigheid, en iets dat u met oudjaar best op tafel kunt zetten. Het legt een fantastische basis voor alcoholische bubbels en is op 1 januari een prima anti-katergerecht. En mocht je nog willen knutselen met de kinderen: vorm de salade tot een cirkel, bestrijk dik met mayonaise en maak bovenop een klok met augurkwijzers en eiplakjes-met-tomatenketchup-uit-tube-cijfers. Zó helemaal vorige eeuw! Tot slot dacht Olie B Bommel, heer van stand, dat het een goed idee was om de dienders Commissaris Bulle Bas en brigadier Snuf tijdens het diner helemaal naar de zin te maken. Daarom leek het heer Bommel dan ook verstandig om niet aan te komen met kleine garnituurtjes maar om te beginnen met een forse huzarensalade, eventueel vergezeld van houtsnippen van roggebrood en kaas, sardines of een andere voor zo'n hors-d'oeuvre geschikte begeleiding: alles wat Joost in de voorraadkamer heeft dat hiertoe dienstig kan zijn.