



ingrediënten (4 personen)

- 4 hardgekookte eieren
- 2 eetlepels mayonaise
- 4 eetlepels citroensap
- peper uit de molen
- theelepel oregano
- zout
- 3 tot 4 eetlepels yoghurt- slasaus
- 6 grote gekookte koude aardappelen
- 2-3 blikjes ansjovis filets in olie
- 2-3 eetlepels kaviaar of imitatie

Bereiden

Snijd de eieren overdwers in plakken. Zet een paar mooie plakjes ei weg voor de garnering en maak de rest fijn met een vork. Klop door olie de helft van het citroensap en roer hier naar smaak peper en zout, oregano en het fijngemaakte ei door. Roer de rest van het citroensap door de mayonaise. Snijd de aardappelen in dunne plakken van gelijke dikte en bestrijk die aan 1 zijde met de mayonaise.

Leg dan de aardappelschijven dakpansgewijs midden op een schotel. Laat de ansjovis filets uitlekken. Snijd of knip de filets overdwers door en leg de stukjes op de aardappelen. Schep het fijngemaakte eimengsel rondom de aardappelen en garneer de schotel met de plakjes ei en kaviaar.

Geef hierbij geroosterd brood en een frisse groene salade.