

Ingrediënten (voor 4 personen)



- 100 gram gebraden rundvlees
- 250 gram gekookte ham
- 100 gram gekookt pruimen zonder pit
- 8 ansjovisjes
- 8 zure uitjes.

Voor de mierikswortel mayonaise.

- 1 dessertlepel geraspte verse mierikswortel of uit een potje natuurlijk.
- 1 theelepel mosterdpoeder
- zout en peper
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 1 eetlepel gehakte peterselie

Voor de garnering

- Sla
- 1 sinaasappel

Bereiden

Snijd het vlees aan kleine blokjes en vermeng dit met de aan stukjes gesneden pruimen de gehakte ansjovisfilets en de halve zure uitjes. Meng alle ingrediënten voor de saus door elkaar. Vermeng dit met het vlees mengesel en laat alles ongeveer 1 uur gekoeld staan. Leg de slablaadjes op een grote schaal en schep de salade erop. Garneer het geheel met schijfjes sinaasappel. Server koud. Als u de salade even in de koelkast zet moet u deze goed afdekken om uitdrogen te voorkomen.