



Retro vleessalade



15 minuten



10 personen



Ingrediënten

- 700 g Kalkoenworst
- 3 eieren
- 100 g erwten
- 100 g wortelen
- 100 g augurken
- 350 g mayonaise
- Peper & zout

Bereiding

Snij de Kalkoenworst in fijne brunoise.

Kook de eieren hard (± 10 min.) en pel deze.

Snij de wortelen in brunoise en kook deze samen met de erwten bijtgaar in gezouten water. Verfris.

Snij de augurken in brunoise en hak de eieren.

Vermeng alles met de Kalkoenworst en voeg er de mayonaise aan toe.

Schik de retro vleessalade mooi op een schotel.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, België
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be