

## Rundvleessalade



★★★★★  
*Persoonlijke favoriet!*

### Ingrediënten

Voor 6 personen.

400 gram runderstooflappen  
500 ml rundvleesjus  
2 grote aardappelen, geschild ongeveer 235 gram  
2 winterpenen, schoongemaakt ongeveer 200 gram  
Klein potje doperwtjes, uitgelekt  
1 grote of 2 kleine appels, Elstar  
4 eetlepels + 2 eetlepels mayonaise (zelfgemaakt)  
2 eieren  
1 rundvlees bouillonblokje  
Ketchup  
3 schijven ananas  
1 verpakking ham naar keuze  
Halve komkommer  
10 snoeptomaatjes  
Half potje cocktailuitjes  
3 grote augurken  
Peper  
Zout

### Bereiding

Bak de runderlapen rondom bruin en voeg dan de jus toe, laat dit minimaal 2 uur lekker sudderen.

Als ze gaar zijn maak je er draadjes van, dit kan heel handig met de mixer met gardes.

Snij de aardappelen en wortelen in kleine blokjes, breng dit met het bouillonblokje aan de kook voor ongeveer 10 minuten. Giet af en laat goed afkoelen.

Kook de eieren hard. Snij ondertussen de appel in kleine blokjes.

Als alles goed is afgekoeld meng je de aardappelen, wortelen, vlees, appel en doperwtjes door elkaar. Voeg hier de 4 eetlepels (zelfgemaakte) mayonaise doorheen. Breng op smaak met peper en zout.

Snij de komkommer, tomaatjes, ananas en augurken in kleine stukjes. Rol de plakjes ham op en snij door de helft. Snij de afgekoelde eieren in partjes.

Leg de rundvleessalade op een bord of schaal en bestrijk dit met de 2 lepels mayonaise.

Maak dan mooi op met de, in stukjes gesneden, fruit en eieren. Spuit wat toefjes ketchup op de salade.

*Eet smakelijk!*