

Boeren Rundvleessalade

Bereiden in: 2 middel grote pannen

Voorbereiding: 45 min.

Bereiding: 3 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 250 gram mager runder stoofvlees (vlees van Blonde D'Aquitains is vrij mager)
- 750 gram aardappelen
- 2 wortels
- 1/2e pot zilveruitjes
- 3/4e pot zure augurken
- 1 zure appel
- 1/2e pot mayonaise
- handvol erwten
- peper en zout naar smaak

Wist u dit

Wanneer u het vlees in kokend water legt het direct dicht schroeit en de sappen in het vlees behouden blijven. De reden dat we bij het trekken van bouillon juist koud water gebruiken, en daarmee het omgekeerde resultaat bereiken.

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Boeren Rundvleessalade

Bereiding

1. Kook het rundvlees in een middelgrote pan, Breng eerst het water aan de kook alvorens het vlees erin te doen. De exacte kooktijd is afhankelijk van het soort vlees dat je gebruikt en de dikte van het stuk. Na ongeveer 3 – 4 uur zal het vlees gaar zijn, het vlees is gaar als het mals is en je het gemakkelijk uit elkaar kunt trekken.
2. Ga nu de aardappels gaar koken en laat ze na die tijd afkoelen.
3. Snij de aardappels in kleine blokjes. Schil de wortels en snijd deze ook in blokjes.
4. Breng het water van de aardappels opnieuw aan de kook en kook hierin de wortels en na ongeveer 5 minuten, de erwtjes erbij doen en even mee laten koken.
5. Trek het vlees nu voorzichtig met twee vorken uit elkaar. Maak er sliertjes 'Oma's draadjes vlees' van.
6. Men nu alles door elkaar, pas op dat het niet gaat prakken.
7. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in blokjes, ook de augurken in dunne plakjes en meng deze samen met de zilveruitjes en mayonaise door het vlees en aardappelmengsel.
8. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

   Deze boeren rundvleessalade is het allerlekkerste wanneer je het even de tijd geeft en laat 'trekken'.

Kooktips

De structuur van de salade kan je naar eigen smaak bepalen. Voor een smeuïger salade gebruik je (iets) kruimige aardappels en voor een salade waarin je de blokjes aardappel blijft zien gebruik je vastkokende aardappels.

Serveren

Je kan deze salade als inhoud van écht mooi opgemaakte klassiek rundvleessalade gebruiken. Leg daarvoor de salade in het midden van de schaal op slabladeren en omring de salade met bijvoorbeeld, tomaatjes, kappertjes, ansjovis, uitjes en op de 'rug' van de salade half doormidden gesneden hard gekookte eieren met een beetje paprika poeder.