**Eiersalade**

zure room  
mayonaise  
mosterd  
tomatenpuree  
bieslook  
foelie  
currypoeder

kruidenzout  
peper &zout  
kurkuma  
eieren  
sjalot  
augurkjes  
gedroogde kerstomaatjes  
peterselie

Meng een paar flinke scheppen zure room met een paar lepels mayonaise en een beetje mosterd. Roer er een straal tomatenpuree uit een tube bij. Meng dit met gesnipperd bieslook.

Kruid met foelie, currypoeder, kruidenzout en peper uit de molen. De kruiding is volledig op gevoel en smaaktest. Voeg kurkuma toe om de gewenste gele kleur te bereiken.

Doe er nu gehakte eieren bij met een zeer fijngesnipperd sjalotje, een fijngesneden augurkje en twee stukjes gesnipperde gedroogde tomaat. Meng alles een laatste keer grondig.

De afwerking gebeurt met gehakte peterselie, maar wat bieslooksnippers of gehakt gedroogd tomaatje kunnen ook.

Gebruik de eiersalade als broodbeleg.