**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.