Hu­za­ren­sa­la­de met zoe­te aard­ap­pel



**Ingrediënten:**

* 400 g zoete-aardappelblokjes
* 200 g diepvries tuinerwten of blikje sperziebonen
* 3 middelgrote eieren
* 7½ g verse bieslook
* 115 g augurkenblokjes
* 3 el Zaanse mayonaise
* ½ el fijne mosterd
* 1 kropje babyromainesla of gemengde sla
* 100 g flinterdunne gegrilde beenham
* mosterd – honing saus

**Bereiden:**

1. Kook de zoete-aardappelblokjes met eventueel zout in 7 min. beetgaar. Kook de tuinerwten de laatste 3 min. mee. Giet af en laat in 20 min. afkoelen tot kamertemperatuur. Schep regelmatig om. Kook de eieren in 8 min. hard. Laat schrikken onder koud stromend water, pel ze en snijd in parten.
2. Snijd ondertussen de bieslook fijn. Laat de augurkenblokjes uitlekken en vang 1 el vocht (per 4 pers.) op. Meng het vocht met de mayonaise, mosterd, peper en eventueel zout tot een dressing. Meng de augurkenblokjes, bieslook en dressing door de aardappelen en tuinerwten. Haal de blaadjes van de sla los en verdeel over een schaal. Besprenkel met mosterd – honing saus . Verdeel de huzarensalade, eiparten en gegrilde beenham erover.