Jigal Krant

Kanen met nesjomme Retrogerechten die weer mogen (3)

Moeders huzarensalade en gevulde eitjes

Laten we deze miniserie besluiten met de moeder aller retrogerechten: de vaak verguisde huzarensalade. En laten we dat dan doen met de moeder van u aller keukenhulp, want zij is de ongekroonde koningin van de huzarensalade. Het recept heeft zij van mijn oma, die ik me niet herinner als creatief keukenwonder, dus het familierecept gaat vermoedelijk verder terug. Misschien wel tot de tijd dat er nog echt huzaren waren.

Wat die salade nou met huzaren van doen heeft, of zo u wilt, wat huzaren überhaupt waren, leest u na op Wikipedia. Al stuit je daar volgens mij op een hoop krampachtige duimzuigerij. En wat maakt het ook uit. Alsof een casinoboterham iets met de zotste vorm van uitgaan te maken heeft, dan wel met boter of ham. Wat mij wel logisch lijkt, maar wat ik verder nergens heb kunnen vinden, is dat de salade qua uitdossing op haar naamgever lijkt. Gebruikelijk wordt ze geserveerd als hysterisch opgemaakte berg, compleet met schijfjes, partjes en roosjes van het een of ander. En laat de gemiddelde huzaar nogal 'bontgekleed' door het leven zijn gegaan (bron: Wikipedia) en de link met de salade is gelegd.

Ik ken die huzaren vooral van het eten tijdens kampen van de jeugdvereniging. Niet omdat we daar smeuïge vleessalades voorgeschoteld kregen (halewaj!), maar omdat er – onder lichte dwang – massaal werd gezongen tijdens de maaltijd. Vaste prik op het repertoire was een cirkelcanon waarvoor het kampvolk in drieën werd verdeeld en beurtelings zong: Infanterie! Cavalerie! Zwarte huzááären!!

Huzarensalade is overigens nooit zwart, maar afhankelijk van de gebruikte hoeveelheid mayonaise, wit tot beige-roze. Zo niet die van Mama Krant, want die is door het toevoegen van een bietje dieppaars. Laat die huzaren zich maar lekker omdraaien in hun massagraven, want het is werkelijk een kostelijk slaatje. Even scrollen door Google Afbeeldingen wijst trouwens uit dat Surinaamse huzarensalade ook bietjespaars is. Nu stamt mijn moeders tak van de familie af van Portugese Joden en die kwamen ook terecht in Suriname. Dus wie weet zijn die bietjes in haar huzarensalade reuze authentiek.

Volgens Hollandse traditie wordt de huzarensalade geserveerd op oudejaarsavond, met het naderende jaartal er in ketchup op gespoten (gebruik mayo bij de bietenvariant), maar Mama Krant maakt haar eens in de zoveel tijd voor het vrijdagavonddiner. Ter afwisseling van de eeuwige gehakte lever. Haar garnering is tamelijk ingetogen, meestal maakt ze er gevulde eitjes bij. Nog zo'n retrogerecht, dat we gelijk meepikken.

Voor 6 personen

* 600 g runderpoulet
* 1 bouillonblokje
* 3 vastkokende aardappels
* 3 augurkjes
* 1 ui
* 1 bietje
* 1 geschilde granny smith
* mayonaise
* 3 el olijfolie
* 3 el azijn
* nootmuskaat
* zout, peper
* 8 hardgekookte eieren

● Laat het vlees met het bouillonblokje drie uur sudderen in een liter water. Kook de aardappelen en bietjes beetgaar. Hak het afgekoelde vlees en de ui fijn en snijd alle andere ingrediënten in kleine blokjes. Hussel door elkaar met twee eetlepels mayo en een vinaigrette van de olie en azijn. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Zet een poosje in de koelkast, zodat de smaken goed op elkaar kunnen inwerken.

● Snijd de eitjes doormidden en verwijder de dooiers. Maak die aan met een kleine eetlepel mayonaise, een theelepel ketchup en zout en peper. Vorm met vochtige handen acht balletjes en plaats die terug in de eitjes. Druk voorzichtig aan en garneer met een toefje ketchup.

● Dien koel op, met geroosterde casinoboterhammen.

recepten@niw.nl

7530_recept.indd 1 12-05-15 12:32