

# Oostenrijk

## Wiener Heringsschmaus

*Weense haringsalade*

500 gr. haring in het zuur  
500 gr. vastkokende aardappelen  
150 gr. erwten (uit de diepvries)  
5 augurken  
5 worteltjes  
1 appel  
1 forse ui  
1 ei  
3½ dl. olie  
1 tl. mosterd  
zout en peper  
½ l. stevige yoghurt

De haringen haal je uit de pot, spoel je af onder koud water, dep je droog en snij je in hapklare stukken.

Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water tot ze gaar, maar nog stevig zijn. De diepvrieserwten laat je de laatste vijf minuten meekoken met de aardappelen. Zodra de aardappelen goed zijn giet je ze af en snij je ze in schijven.

De worteltjes maak je schoon en snij je in hele kleine blokjes. De ui snij je ook zo klein mogelijk. Van de appel verwijder je de schil en het klokhuis. Snij hem in stukjes. Snij ook de augurken in stukjes. Alle ingrediënten gaan in een grote schaal. Meng ze goed dooreen.

Nu maken we mayonaise. Dat is kinderlijk eenvoudig. Je moet er alleen op letten dat alles -ei, olie, mosterd, maar ook het keukengerei- dezelfde (kamer)temperatuur heeft, anders gaat het spul schiften. Klop het ei los met een garde of mixer. Giet er onder voortdurend kloppen de olie in een dun straaltje bij, tot je een mooie, dikke mayonaise hebt. Tot slot gaan er zout, peper en mosterd door. Meng het met de yoghurt en proef het nog eens af op zout en peper. Giet het in de schaal bij de haring en de groenten en schep de salade goed om.