



## Roemenië

### **Salata de leurda**

#### *Daslooksalade*

4 bosjes daslook  
4 eieren  
2 el. mayonaise  
4 el. yoghurt  
zout en peper

Terwijl je de eieren hard kookt maak je de dressing. meng daarvoor de mayonaise met de yoghurt. Kruid het met zout en peper. Klaar.

Was de bladeren van de daslook onder koud water en dep ze goed droog. Snij ze niet al te fijn.

Leg de daslook op 4 borden. Pel de gekookte eieren en snij ze in vieren. Die leg je op de daslook. Schep er de dressing over en serveer.