



Servië

Bele pihitje

Witte gelei

2½ dl. yoghurt

100 gr. mayonaise

15 gr. gelatine

(15 gr. = 10 blaadjes gelatine. 1 blaadje = 1½ gr. gelatinepoeder)

5 el. water

100 gr. ham

100 gr. gemengde groenten (b.v. maïs, erwtjes, stukjes paprika, worteltjes...)

2 eieren

1 augurk

½ tl. zout

Voor zover nodig kook je de groenten gaar en snij je ze in blokjes. De eieren kook je hard. Die snij je ook in stukjes of schijfjes, evenals de ham en de augurk.

Leg de gelatine een kwartier in de 5 el. koud water. Ondertussen doe je de yoghurt in een pannetje en verwarm je het zachtjes. Meng er de gelatine en de mayonaise onder.

Meng er nu ham, eieren, augurk, groenten en zout door. Giet het in een vorm, laat het afkoelen en zet het een paar uur in de koelkast om op te stijven.