100 g orzechów nerkowca
20 jajek ugotowanych na twardo, obranych
200 g korniszonów, pokrojonych na kawałki
300 g majonezu
100 g zalewy z korniszonów
1 ½ łyżeczki soli, plus porcja do smaku
¼ łyżeczki pieprzu, plus porcja do smaku
1 łyżeczka sosu Worcester, plus porcja do smaku

- do naczynia miksującego włożyć orzechy nerkowca, rozdrobnić - 3 sek., obr. 8, przełożyć do innego naczynia
- jajka podzielić na dwie porcje, każdą rozdrobnić w naczyniu miksującym - 2 sek., obr. 4, przełożyć do dużej miski
- do naczynia miksującego włożyć ogórki, rozdrobnić - 5 sek., obr. 4, przełożyć do miski z jajkami
- do naczynia miksującego włożyć majonez i przyprawy, wlać zalewę z korniszonów, wymieszać - 20 sek., obr. 3, wyłożyć na jajka, posypać rozdrobnionymi orzechami nerkowca i wszystko dobrze wymieszać w misce, ewentualnie doprawić do smaku

Uwaga: sałatka może być także pastą do kanapek, wtedy należy miksować każdy ze składników o 2-3 sekundy dłużej.