



Waldorfsalade met appel en walnoot

De klassieke New Yorkse salade met knapperige appel, bleekselder en walnoten in een romige yoghurtdressing. Fris, krokant en klaar in een handomdraai.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	5'	4	Salade

Ingrediënten

- 2 stevige appels (Jonagold of Granny Smith)
- 3 stengels bleekselder
- 80 g walnoten
- 80 g witte druiven
- 3 el mayonaise
- 2 el Griekse yoghurt
- 1 el citroensap
- 1 handvol kropsla of little gem
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Rooster de walnoten 3 tot 4 minuten droog in een droge pan op middelhoog vuur tot ze beginnen te geuren. Laat volledig afkoelen op een bord en breek ze daarna grof.
2. Snijd de appels in blokjes en besprenkel ze meteen met het citroensap zodat ze niet verkleuren.
3. Snijd de bleekselder in fijne plakjes. Halveer de druiven.
4. Meng in een ruime kom de mayonaise en de Griekse yoghurt tot een gladde dressing. Kruid bij met zout en peper.
5. Schep de appelblokjes, bleekselder en druiven door de dressing en meng voorzichtig.
6. Verdeel de sla over de borden. Schep de salade erop en werk af met de geroosterde walnoten. Serveer meteen.

Tip

Gebruik een appel die stevig blijft na het snijden, zoals Granny Smith voor een zure toets of Jonagold voor iets zoeter. Maak de salade pas vlak voor het serveren klaar zodat de appel knapperig blijft.

Lekker met

Lekker als lichte lunch met een snede volkorenbrood, of als bijgerecht bij gegrilde kip.

Dranktip

Een droge, frisse witte wijn zoals een Pinot Grigio of een droge cider past uitstekend bij de friszure smaken van deze salade.