



Simpele Waldorf salade



Ingrediënten voor 4 pers

- 50 gr. ongebrande walnoten
- 6 eetl. Mayonaise (of 3 eetl mayonaise en 3 eetl Griekse yoghurt)
- ½ limoen
- ½ struik bleekselderij
- 2 goudrenet appels (of andere frisse appel)

Bereiding

1. Rooster in een droge koekenpan kort de walnoten en laat ze op een bord afkoelen en breek ze doormidden.
2. Pers de limoen.
3. Roer in een schaal de mayonaise/mix met yoghurt, los met de limoensap. Voeg eventueel water toe als de saus te dik blijft en breng op smaak met peper en eventueel wat zout.
4. Maak de bleekselderij schoon en houd het groen apart.
5. Snijd de stengels in dunne plakjes.
6. Was de appels, snijd in kwarten en verwijder klokhuis en snijd ze in kleine stukjes.
7. Schep de bleekselderij, appel en walnoten door de saus.
8. Verdeel de salade over 4 glazen coupes of schaaletjes.
9. Garneer met bleekselderij groen.

----/----

