

WALDORFSALAT

6-8 personer

3½ dl cremefraiche
1 spsk. sukker
¼ tsk. salt
4 stilke bladselleri (ca. 275 g)
300 g grønne vindruer
2 æbler, fx granny smith (ca 300 g)
50 g valnøddekerner

Pynt:

Bladselleriblade

Valnøddekerner

Vindruer

Smag cremefraiche til med sukker og salt. Rens bladselleristilkene og skær dem på tværs i tynde strimler. Halver vindruerne og fjern kernerne. Skær æblerne i tern. Tag lidt valnøddekerner fra til pynt. Hak resten groft. Bland fyldet i dressingen. Lad salaten stå koldt i mindst ½ time. Anret og pynt salaten.

Tips: Dressingen kan fx tilberedes af lige dele cremefraiche 18% og cremefraiche 38%. Waldorfsalaten kan serveres til fx vildtretter, kødretter, farseret fjerkræ eller efter frokosten.

