



Waldorfsalade met appel en walnoot

De klassieke New Yorkse salade met knapperige appel, selder en walnoten in een romige yoghurtdressing. Fris en krokant tegelijk.

VOORBEREIDING

20'

PORTIES

4

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

2 stevige appels (Jonagold of Granny Smith)

3 stengels bleekselder

80 g walnoten

80 g witte druiven, gehalveerd

3 eetlepels mayonaise

2 eetlepels Griekse yoghurt

1 eetlepel citroensap

1 handvol sla (kropsla of little gem)

snuifje zout en peper

Bereidingswijze

1. Snij de appels in blokjes en besprenkel meteen met citroensap zodat ze niet verkleuren.
2. Snij de bleekselder in fijne boogjes en halveer de druiven.
3. Rooster de walnoten 3 à 4 minuten droog in een pan tot ze geuren, laat afkoelen en breek ze grof.
4. Meng in een kom de mayonaise, yoghurt en de rest van het citroensap tot een gladde dressing. Kruid met zout en peper.
5. Schep de appel, selder en druiven door de dressing.
6. Leg de sla op de borden, schep de salade erop en werk af met de geroosterde walnoten. Serveer meteen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)