

Waldorfsallad



Ingredienser

- 7 st äpple(n)
- 6 stjälk(ar) blekselleristjälk(ar)
- 2,5 dl valnötter
- Romansallad

Majonnäs

- 2 st äggula(or)
- 4 tsk dijonsenap
- 4 tsk äppelcidervinäger
- 2 dl rapsolja, ca
- salt
- svartpeppar

Tillagning

- 1. Börja med majonnäsen. Blanda äggula, senap och vinäger i en skål. Vispa långsamt ner oljan. Eller kör alltsammans med stavmixer. Smaka av med salt och peppar.
- 2. Skölj äpplena noga och tärna dem fint. Skölj sellerin och dela grova stjälkar. Skiva dem ganska tunt. Det ska bli ca halva mängden mot äpplena. Hacka valnötterna grovt.
- 3. Blanda äpple, selleri och valnötter med majonnäsen. Låt gärna salladen stå och mogna i kylskåpet ett par timmar före servering.
- 4. Lägg upp på tallrikar och på romansalladsbladen. Garnera med blad från selleristjälkarna.