

Waldorfsallad (4 p)



Denna sallad serverades första gången år 1896 på lyxhotellet Waldorf Astoria i New York. Mycket god som den är eller litet matigare med rökt fårfiol eller rökt lax.

Du behöver:

Rotselleri eller stjälselleri 100-150 g
1,5 dl gräddfil eller crème fraîche eller vispgrädd
1 dl majonnäs
½ msk pressad citron
2 äpplen
100 g valnötter
100 g kärnfria druvor

Gör så här:

1. Till salladssåsen blandas gräddfil eller crème fraîche, majonnäs och pressad citron.
2. Skala rotsellerin, tärna och låt koka lätt i 5 minuter i lättsaltat vatten. Används blekselleri behöver den ej kokas utan strimlas bara fint.
3. Blanda ner sellerin i salladssåsen och även de fint tärnade skalade äpplena.
4. Blanda ner grovt hackade valnötter.
5. Lägg upp på sköljda salladsblad och garnera med druvor och valnötter och låt stå kallt en stund innan servering.