



SALLAD

Waldorfsallad

Kock: **Per Morberg** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Waldorfsallad är en klassisk sallad, känd för de flesta utom för Basil i Fawltly Towers. Den här serverar jag på julbordet.

Jag tycker inte att man ska förvälla rotsellerin men den måste vara fint, fint, fint skuren. Det finns ytterligare ett recept på Waldorfsallad med rotfrukter som är bra vintermat.



INGREDIENSER

Sallad

- 3 st äpplen
- 2 msk citron, pressad
- 1 stjälk bladselleri
- 150 g rotselleri
- 1 st endivesallad
- 50 gr valnötskärnor eller andra nötter

Garnering

- äppelskivor
- bladpersilja

Dressing

0.5 dl majonnäs

1 msk fransk senap

0.5 dl creme fraiche

1 dl vispad grädde

salt och nymalen peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1 Tärna äpplena (skala dem eventuellt). Häll på citronsaften så att äpplena inte blir mörka.
- 2 Finhacka selleristjälken.
- 3 Skala och skär rotsellerin i små tärningar.
- 4 Strimla endiven.
- 5 Rör ihop alla ingredienser till dressingen i en skål. Blanda ner stjälksellerin, rotsellerin, äppeltärningarna och endivstrimlorna.
- 6 Rosta valnötskärnorna i en het, torr stekpanna. Hacka dem och strö över salladen.
- 7 Garnera med skivat äpple och bladpersilja eller annat kryddgrönt.