

Waldorfsalade 2021

Waldorfsalade 2021, daar begin in dit jaar mee. Het eerste recept in 2021 en uiteraard een salade. Ik noem t een waldorfsalade maar natuurlijk met m'n eigen twist. Ik had nog een klein stukje knolselderij en een 1/2 bleekselderij liggen en samen met een restje druiven van de kerst is dit gerecht ontstaan.

Elke week haal ik appels bij [De Zandroos in Afferden](#). Deze keer gekozen voor een Elstar, een sappige frisse licht zoete appel.

Voor 4 personen (als bijgerecht of 2 personen als maaltijdsalade)

Bereidingstijd ongeveer 15 minuten

Ingrediënten

- 250 gram knolselderij
- 250 gram bleekselderij
- 3/4 appel
- 3 eetlepels Griekse yoghurt
- 14 rode druiven
- 30 gram walnoten
- Sap van een 1/2 citroen (ongeveer 2 eetlepels)
- Flinke draai gemalen zwarte peper
- Snufje zout

Bereiding waldorfsalade 2021

1. Snij de knolselderij in 2 plakken en vervolgens in kleine smalle reepjes (maak ze niet te lang, want dat eet lastig).
2. Kook de knolselderijreepjes voor ongeveer 3 minuten in licht gezouten water. Test na 3 minuten koken, zijn de reepjes redelijk zacht maar nog wel met een bite, dan zijn ze goed. Giet het water af en spoel de reepjes koud. Zodra ze koud zijn, leg ze dan in een grote schaal
3. Snij de bleekselderij in smalle reepjes en doe ze ook in de schaal.
4. Klop de Griekse yoghurt wat los en meng dit door de knolselderij en bleekselderij.
5. Snij de appel in kleine blokjes en giet hierover de citroensap.
6. Snij de druiven door de helft en meng het fruit door de groenten.
7. Maak het af met een flinke draai zwarte peper.
8. Verdeel als laatste de walnoten over de salade.

Wil je deze salade vooraf maken (dit kan heel goed voor een buffet!), wacht dan met de walnoten totdat je de salade serveert.

Voedingswaarde per eenpersoons portie als bijgerecht

Energie (kcal)	Vet (g)	Verzadigd vet (g)	Eiwit (g)	Koolhydraten (g)	Vezels (g)	Zout (g)
136	7	1,5	4	12	5	<0,5