



Waldorfsalade met gerookte makreel

met walnoten en croutons



ca. 25min



2 personen

Deze fraaie maaltijdsalade heeft zijn sporen dik verdiend. De naam komt van het wereldberoemde Waldorf-Astoria Hotel in New York. Daar werd en wordt hij geserveerd met appel, bleekselderij, rozijnen en wat citroensap. Wij gaan voor een iets minder klassieke variant van komkommer, walnoten, mosterd, dragon en gerookte makreel. Nog fijner is dat deze salade in een half uurtje op tafel staat, perfect voor een doordeweekse dag!

Wat je van ons krijgt

- 1 appel
- 1x babyromanasla
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 minikomkommer
- 25g walnoten ¹⁵
- 1 volkorenbaguette ¹
- 10g verse dragon
- 1 citroen
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1x gerookte makreel ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 771kcal, vet 50.9g, koolhydraten 56.3g, eiwit 22.5g



1. Fruit & groenten snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Pluk de **buitenste bladeren** van de **babyromana** en leg opzij. Snijd de **rest** in repen. Snijd de **bleekselderij** schuin in dunne plakjes. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden, schraap de zaadjes er met een lepel uit en snijd de **komkommer** in dunne plakjes.



4. Dressing voorbereiden

Pluk de **dragonblaadjes** en hak de **helft** fijn. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



2. Walnoten roosteren

Rooster de **walnoten** in een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur in 1-2min goudbruin en schep ze uit de pan. Roer af en toe door om verbranden te voorkomen.



5. Dressing kloppen

Meng de **mosterd** met **1-2el citroensap**, **1tl citroenrasp**, de **gehakte dragon**, 1el mayonaise en 1el olijfolie. Breng de **dressing** op smaak met een flinke snuf zout, peper en suiker. Voeg naar smaak evt. meer **citroensap** toe.



3. Croutons bakken

Snijd het **broodje** in stukjes van ca. 2cm. Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan en voeg de **broodstukjes** toe zodra de pan goed heet is. Roer door om ze met een laagje olie te bedekken. Zet het vuur iets lager en bak de **broodstukjes** in ca. 5min knapperig. Neem uit de pan en bestrooi de **croutons** met een snuf zout en peper.



6. Salade afmaken

Meng de **slarepen** met de **appelblokjes**, **bleekselderij**, **komkommer**, **walnoten** en de **rest van de dragon**. Voeg de **dressing** en de **helft van de croutons** toe en roer door. Serveer de **salade** op de **achtergehouden slablaadjes**. Verwijder de huid en evt. graten en scheur de **gerookte makreel** in hapklare stukken boven de **salade**. Bestrooi met de **overige croutons**.