



Snelle Waldorfsalade

met gerookte makreel, walnoten en gekookt ei



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 wordt deze mastodont onder de salades van oudsher geserveerd met appel, bleekselderij, rozijnen en wat citroensap. Wij gaan voor een iets minder klassieke variant van komkommer, walnoten en gerookte makreel, die ook nog eens in een halfuurtje op tafel staat.

Wat je van ons krijgt

- 1 appel
- 1x babyromanasla
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 minikomkommer
- 2 eieren ³
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 10g verse dragon
- 1 citroen
- 2 zakjes mayonaise ^{3,10}
- 1 zakje grove mosterd ¹⁰
- 1x gerookte makreel ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- suiker
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- fijne keukenrasp
- kleine kookpan

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 695kcal, vet 52.3g, koolhydraten 22.7g, eiwit 29.7g



1. Salade voorbereiden

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



4. Smaakmakers voorbereiden

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



2. Eieren koken

Doe de **eieren** in een kleine kookpan met voldoende koud water. Breng het water aan de kook en kook de **eieren** 4-5min voor een *zachte dooier*. Kook 7-8min voor een *harde dooier*. Giet af en laat de **eieren** in koud water schrikken.



5. Dressing maken

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



3. Walnoten roosteren

Rooster de **walnoten** in een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur in 2-3min goudbruin. Schep ze uit de pan.



6. Salade samenstellen

Meng de **sla**, **bleekselderij**, **appelblokjes**, **komkommer**, **walnoten** en de **rest van de dragon**. Voeg de **dressing** toe en schep om. Pel de **eieren** en snijd ze doormidden. Verwijder de huid en evt. graatjes en scheur de **gerookte makreel** in hapklare stukken. Serveer de **salade** met de **makreel** en **eieren** bovenop.