



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 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
- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1 komkommer
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 volkoren baguette ¹
- 10g verse dragon
- 1 citroen
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1x gerookte makreel ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- mayonaise ³

Kookgerei

- grote koekenpan
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

De gerookte vis kan graatjes bevatten, deze verwijder je het beste met een pincet.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 722kcal, vet 41.4g, koolhydraten 59.8g, eiwit 29.1g



1. Fruit & groenten snijden

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Pluk de **buitenste slabladeren** en snijd de **rest** in repen. Snijd de **bleekselderij** schuin in dunne plakjes. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden, schraap de zaadjes er evt. uit en snijd de **komkommer** in dunne plakjes.



4. Smaakmakers 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 2-3min goudbruin en schep ze er dan uit. Roer af en toe door om verbranden te voorkomen.



5. Dressing maken

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



3. Croutons bakken

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



6. Salade mengen

Meng de **sla** met de **bleekselderij**, **appel**, **komkommer**, **walnoten** en de **rest van de dragon**. Voeg de **dressing** en de **helft van de croutons** toe en roer door. Schep de **salade** op. Verwijder de huid en evt. graten en scheur de **gerookte makreel** in hapklare stukken boven de **salade**. Bestrooi met de **rest van de croutons**.