

## Waldorf-saláta

Ezt a salátát az 1890-es évek közepén találta ki New Yorkban a Waldorf-szálló akkori konyhafőnöke. Számtalan variációja létezik, de az „alaprecept” szerint kell hozzá alma, zellerszár, dió és öntetként majonéz, tálaláshoz pedig saláta. Ezt lehet megbolondítani szárnyashússal, szőlővel vagy aszalt gyümölcssel. Akinek a majonéz „sok” lenne, joghurt öntettel is készülhet.

Hozzávalók:

- ½ csomag zellerszár apróra darabolva
- 1 fej endívia vagy más saláta darabokra tépkedve
- 1 édes és 1 savanykás alma vékonyra szeletelve
- 2 evőkanál majonéz
- 2 evőkanál tejföl vagy tejszín
- só
- bors
- ½ csésze dió száraz serpenyőben megpirítva

A zellert egészen apró darabokra szeleteljük, majd az almákat is. Két evőkanál (házi) majonézt elkeverünk két evőkanál tejföllel vagy felvert tejszínnel, sózzuk, borsozzuk. A zellert és az almát összeforgatjuk az ízesített majonézzel. A pirított diót hozzáforgatjuk a salátához. Legalább 1 órán keresztül hűtőben hagyjuk összeérni.

*Variáció az öntetre*

- 1 evőkanál aprított újhagyma (fehér része)
- 1 evőkanál fehérborecet
- ½ teáskanál reszelt citromhéj
- 2 teáskanál friss citromlé
- ¼ teáskanál őrölt kömény
- ¼ csésze olívaolaj
- só, bors ízlés szerint

Az olaj kivételével összekeverjük a hozzávalókat, majd folyamatos keverés mellett hozzáadjuk az olajat is. Sózzuk, borsozzuk.

