Waldorfsalat



Ingredienser

♥ 3 epler
♥ 3 stangselleri
♥ 1 liten boks hermetisk ananas (uten saft, se tips)
♥ 300 g blå druer
♥ 100 g valnøtter
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 100 g majones

Pynt:
♥ noen halve blå druer
♥ noen valnøtter

Fremgangsmåte

Skrell og rens eplene og skjær dem i små biter. Vask stangselleri godt og kutt dem opp i små terninger. La ananasen renne godt av seg og skjær i mindre biter. Skjær druene i to eller fire, avhengig av hvor store de er. Brekk valnøttene i mindre biter. Ha alt dette i en bolle.

Pisk kremfløten til krem. Vend inn majones.

Ha majoneskremen i bollen med fruktbitene. Vend det hele forsiktig sammen.

Ha den kremete fruktsalaten i en serveringsbolle. Pynt med druer, valnøtter og eventuelt noen små biter stangselleri.

Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

♥ Jeg bruker her en liten boks hermetisk ananas, 227 gram (4 små ringer). Merk at jeg siler av ananassaften i boksen. Hvis du tilsetter denne saften, kommer salaten til å bli alt for rennende.

♥ Waldorfsalat kan gjerne lages noen timer i forkant og oppbevares i kjøleskapet, men bør helst serveres samme dag den er laget.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/waldorfsalat