



Waldorfsalade van bleekselderij

met ei en knapperige broodsoldaatjes

De klassieke waldorfsalade is een combinatie van appel, bleekselderij, walnoten, citroensap en mayonaise. De salade ontleent z'n naam aan het prestigieuze Waldorf-Astoria Hotel in New York, waar de salade voor het eerst in 1893 werd geserveerd.

30 min | 665 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Ei	st	1	2	3	4
Rozijnen	g	15	25	25	50
Sjalot	st	1	2	2	3
Bleekselderij	st	0.25	0.5	1	1
Appel	st	0.5	1	1	2
Trostomaten	g	75	150	225	300
Citroen	st	0.25	0.5	0.75	1
Meergranen stokbroodje	st	0.5	1	1.5	2
Eikenbladsla	st	0.25	0.5	1	2
Walnoten	g	15	25	40	50

zelf toevoegen:

Olijfolie extra vierge	el	0.5	1	1.5	2
Roomboter	g	0.5	1	1.5	2
Tijm	tl	0.5	1	1.5	2
Mayonaise	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met
#ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water aan de kook en kook de eieren in 8 minuten hard. Laat schrikken onder de koude kraan, pel ze en snijd in partjes.
2. Leg de rozijnen in lauw water. Pel en snipper de sjalot heel fijn. Was de bleekselderij, verwijder het groene blad en snijd in dunne halve maantjes. Was de appel, verwijder het klokhuis en snijd in dunne staafjes of blokjes. Was de tomaat en snijd klein.
3. Roer de mayonaise met het sap van de citroen los in een ruime kom. Voeg de bleekselderij, sjalot, tomaat en appel toe en roer goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.
4. Snijd het brood in reepjes. Verhit olie en boter in een bakpan en bak het brood krokant. Breng op smaak met tijm, zout en peper.
5. Haal de slablaadjes los van de krop, was en snijd kleiner. Verdeel de sla over de borden en schep het bleekselderij mengsel erop. Besprenkel met olijfolie extra vierge en maak af met de gekookte eieren, walnoten, rozijnen en broodsoldaatjes.

Tip: Broodsoldaatjes is een ouderwets woord voor croutons, maar ze zijn extra lekker als je ze in boter bakt en vervolgens in een zacht ei doopt, fantastisch lekker.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

