

Waldorf saláta fűszertartással

Szerző: Kapallás G. Gyula
 2015. február 08.
 Utolsó frissítés 2015. február 08.

Á

- 1 db kisebb zellergumó
- 1 db joghurt
- 1 db sárgarépa
- 1 db alma
- 4 db hárszemesretek
- 1 csokor metélőhagyma
- 1 db fűszertartás
- 1 marék pirított dió, durvára darabolva
- 1 marék mazsola
- 5 ek majonéz
- 2 dl joghurt

só, bors A majonézt jól kikeverjük a joghurttal, amit sóval és borssal zésztünk. Az almát és a zellergumókat megtisztítjuk, majd vékony csokrokra szeleteljük, vagy legyaluljuk tetszőleges formájúra. A fűszertartást pirított sárgarépat eltávolítjuk, majd a joghurtához hasonlóan kózzel töpkejük kisebb darabokra. A mazsolát jól megmosa diót pedig szerez serpenyőben 1-2 perc alatt megpirítjuk, majd egy kózzel nagyobb darabokra felaprítjuk. Végül a hozzávalókat a majonézes mártásba forgatjuk, megszórjuk a felaprított metélőhagymával és pirított kenyérszeletekkel tálaljuk.

Borállás:

Nem túl idős csopaki rizlinget vagy egy balaton-felvidéki szerez muskotály hízás-tást igyunk hozzá.