

MARLEY SPOON



Easy Waldorfsalade

met gerookte makreel en walnoten



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Deze fraaie maaltijdsalade heeft zijn sporen dik verdiend. De naam ontleent het gerecht aan 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
- 2x babyromanasla
- 3 stengels bleekselderij ⁹
- 1 komkommer
- 2 bruine pistolets ¹
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 10g verse dragon
- 1 citroen
- 2 zakjes grove mosterd
- 2 zakjes Zaanse mayonaise ^{3,6,9,10}
- 1x gerookte makreel ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- grote koekenpan
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

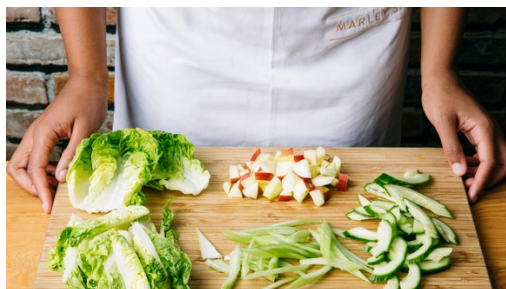
De gerookte vis kan een graatje bevatten, deze verwijder je het beste met een pincet.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), soja (6), selderij (9), mosterd (10), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 616.0kcal, vet 41.3g, eiwit 20.8g, koolhydraten 36.7g



1. Salade voorbereiden

Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in blokjes. Pluk de **buitenste bladeren** van de **kropjes babyromanasla** en snijd de **harten** in smalle repen. Snijd de **bleekselderij** schuin in dunne plakjes. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden, schraap de zaadjes er met een lepel uit en snijd de **komkommer** in dunne plakjes.



4. Smaakmakers voorbereiden

Pluk de **dragonblaadjes**, hak de helft ervan fijn en doe steeltjes weg. 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 uit de pan. Roer af en toe door om verbranden te voorkomen.



5. Dressing maken

Meng de **mosterd** met **2-3el citroensap**, **mayonaise**, 2el olijfolie, **1tl citroenrasp** en **gehakte dragon**. Breng op smaak met zout, peper en een snufje suiker. Voeg meer **citroensap** naar smaak toe.



3. Croutons bakken

Snijd de **pistolets** in stukjes van ca. 2cm. Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan en voeg de **broodstukjes** 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 maken

Meng de **sla**, **bleekselderij**, **appelblokjes**, **komkommer**, **walnoten** en de **rest van de dragon** in een grote kom. Voeg de **dressing** en de **helft van de croutons** toe en roer door. Schep de **salade** op. Verwijder de huid en evt. graten en verscheur de **gerookte makreel** in hapklare stukken boven de **salade** (zie **tip, links**). Bestrooi met de **rest van de croutons**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**