Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Салат "Уолдорф"

19 июля 2013 11:08 · https://open-cook.ru/recipes/salat-uoldorf



Рецепт из книги “Семейный ужин. Готовим дома с Ферраном Адрия”. “Уолдорф” или Вальдорфский салат – классический американский салат, получил свое название по имени отеля “Вальдорф-Астория”, в котором впервые подавался. Но по данным Википедии этот рецепт несколько отличается от классики. Но очень вкусный! И простой, конечно же.

На 2 порции:

- 100 гр сельдерея (стеблей сельдерея, без листьев и корней)
- 20 гр грецких орехов

- 1 яблоко “Голден Делишес” (в различных рецептах – разные сорта, но объединяет их кисло-сладкий вкус)
- 60 гр майонеза
- 2 ч.л. зернистой горчицы
- 1,5 ст.л. сливок 35%
- 1 ст.л. лимонного сока
- соль, перец черный молотый по вкусу

Для заправки смешиваем в миске майонез и горчицу, размешиваем. Вливаем сливки и лимонный сок, солим и перемешиваем все.



Половинки грецких орехов нужно разломать напополам.



Со стеблей сельдерея нужно удалить прожилки, проще всего это сделать овощечисткой.



Цитирую: “Мелко порежьте (5 мм)”. Так как мои стебли были широкими, то я разрезала их пополам и потом не слишком тонко покрошила.



Очищаем яблоко от кожуры и сердцевины, нарезаем кубиками размером 1 см.



В миске смешиваем яблоко, сельдерей и орехи.



Кладем заправку и хорошо перемешиваем. Добавляем перец и соль, елси не хватает, снова все мешаем.



В книге предлагают разложить салат по пиалам, но у меня их нет, потому использовалась обычная тарелка, что ж поделать.



Приятного аппетита!

