



Hozzávalók :

30 dkg zsenge zellergumó, 1 kiskanál só, 1 citrom, 10 dkg dióbél, 10-12 evőkanál majonéz, 2 közepes alma (kb. 35 dkg), csipetnyi Cayenne bors vagy csípős porospaprika, 1 dl habtejszín  
a tálaláshoz: fél fej saláta

1. A zellert meghámozzuk, vékonyan fölszeleteljük, majd gyufaszálnyi csíkokra vágjuk. Egy lábasban 5 deci vizet forralunk, megsózzuk, fél citrom levével ízesítjük, a zellert beleszórjuk, és a tűzről levéve, lefedve hűlni hagyjuk.
2. Egy másik lábasban újabb 5 deci vizet forralunk, a diót beleszórjuk, majd leszűrjük, és vékony, barna héját lefejtjük (így szól az eredeti recept, de ez a pepecs művelet el is maradhat). Néhány szemet a díszítéshez félreteszünk, a többit két-három vágással durvára daraboljuk és a majonézbe keverjük.
3. Az almát jól megmossuk, megtöröljük, majd a zellerhez hasonló csíkokra metéljük (az eredeti receptben az almát meghámozzák), azonnal citromlevet csöpögtetünk rá, nehogy megbarnuljon, és a leszűrt, jól lecsöpögtetett zellerrel együtt a majonézbe keverjük.
4. Ha kell, utanasózzuk, esetleg szűrt citromlével ízesítjük. Cayenne borssal fűszerezzük, végül a habbá vert tejszínt beleforgatjuk. Jól lehűtjük. Tálaláskor kúpszerűen tálra halmozzuk, metéltre vágott fejes salátával körbeszórjuk, és a félretett dióval díszítjük.

Jó tudni!

- A New York-i luxusszálloda, a Waldorf Astoria konyhájában készült először ez a saláta, még az 1900-as évek elején. Innen a neve.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 600 kcal • 7,5 g fehérje • 57,6 g zsír • 12,7 g szénhidrát • 4,9 g rost • 57 mg

koleszterin