



Hozzávalók:

a majonézhez:

1 tojássárgája, 1 evőkanál mustár, 1,5 evőkanál citromlé, fél kiskanál só, 1,5 dl olaj, fél mokkáskanál Cayenne bors, fél mokkáskanál őrölt fehér bors

a salátához:

40 dkg (tisztítva 30 dkg) zsenge zellergumó, 1 kiskanál só, 1 citrom, 10 dkg dióbél, 1-2 piros alma, 1-2 zöld alma (tisztítva, együtt 45 dkg), 2 púpozott evőkanál tejföl vagy creme frech (lehet zsíros főzőtejszín is), fél mokkáskanál Cayenne bors, fél mokkáskanál őrölt fehér bors, 2 evőkanál citromlé

a tálaláshoz:

néhány salátalevél, pár szem piros szőlő

1. A majonézt a hagyományos módon elkészítjük.
2. A zellert meghámozzuk, vékonyan felszeleteljük, majd gyufaszálnyi csíkokra vágjuk, - így kell 30 dekának lennie. Lábasban vizet forralunk, megsózzuk, fél citrom levével ízesítjük, a zellert beleszórjuk, 1 perc elteltével leszűrjük, hűlni hagyjuk.
3. A diót serpenyőbe szórjuk, kissé megpirítjuk, hűlni hagyjuk, majd 4 szemet a díszítéshez félreteszünk, a többit durvára daraboljuk és nagyját a majonézbe keverjük.
4. Az almát jól megmossuk, meghámozzuk, majd a zellerhez hasonló csíkokra metéljük, így kell 45 dekának lennie. Azonnal a majonézbe keverjük, nehogy megbarnuljon, majd hozzáadjuk a lecsöpögtetett kihűlt zellert is.
5. A tejföllel vagy creme frech-vel szaftosítjuk, utána sózzuk, a Cayenne borssal és a fehér borssal fűszerezzük, a citromlével ízesítjük. Jól lehűtjük.

6. Tálaláskor metéltre vágott salátalevélre halmozzuk, és a félretett dióval valamint félbevágott kimagvalt szőlőszemekkel díszítjük.

Jó tudni!

- A salátát először az 1896. március 14-én a Gyermek Szent Mária Kórházának (St. Mary's Hospital for Children) tiszteletére adott jótékonyági bálon szervírozták a New York-i Waldorf-Astoria szállodában. Úgy tartják, hogy szülőatyja valószínűsíthetően az étterem vezetője (mâitre d' hôtel-je), Oscar Tschirky volt, aki számos ételt fejlesztett és inspirált. Nyomtatott formában 1896-ban jelent meg az étel receptje az általa jegyzett szakácskönyvben: The Cook Book by Oscar of the Waldorf.

Az eredeti recept három fő összetevőt tartalmazott. Az almát és a zellert 1,25 centis kockára vágták, amit majonézzal keverték. Ez a recept még nem tartalmazott dióféléket, az később került hozzá, ami az 1928-as keltezésű The Rector Cook Book-ban már feltűnik.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 668 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.