

Waldorf Salade / Waldorf Salad



Boodschappenlijst

De salade

¼ rode ui
1 theelepel citroensap
1 broccoli, stonk en roosjes
50 gram prosciutto
1 eetlepel olijfolie
50 gram walnoten
1 kleine zoet-zure appel

De dressing

40 gram mayonaise
1 eetlepel rode wijnazijn
½ eetlepel citroensap
3½ eetlepels extra vergine olijfolie
50 gram Gorgonzola, verkruimeld
2 theelepels platte peterselie, fijngehakt

Zo maak je de Waldorf Salade

Verwarm de oven voor tot 200°C / 180°C Hete lucht

Maak de dressing

Mix mayonaise, rode wijnazijn, citroensap en olie licht met een staafmixer of keukenmachine. Voeg de helft van de kaas toe aan het mengsel en pulseer een paar keer tot alles gemengd is. Roer de rest van de kaas en de peterselie erdoor en breng op smaak, zet het opzij.

Snij de ui in dunne ringen en meng met het citroensap. Zet ook opzij.

Snij de broccolistengel in dunne lucifers en leg ze op je serveerschaal en zet opzij.

Leg de plakjes prosciutto in een enkele laag op een bakplaat leg er een stuk bakpapier op.

Bak het in 8 - 10 minuten knapperig in de oven en laat de prosciutto dan afkoelen.

Snij intussen de broccoli in hapklare roosjes, meng ze met wat kruiden en de olijfolie.

Spreid de broccoli uit op de bakplaat, bak ze 20 minuten in de oven of tot de randjes krokant zijn.

Hak de walnoten grof en rooster ze 6 - 7 minuten in een koekenpan en laat afkoelen.

Snij beide kanten van de appel en snij ze in heel dunne schijfjes, waarbij je alle plakjes bij elkaar houdt.

Leg de geroosterde broccoliroosjes, rode ui, de appel (verdeeld in waaiers) op de schaal.

Breek de knapperige prosciutto in stukjes en verdeel het over de salade, samen met de walnoten.

Druppel dressing over de Waldorf salade, voor het serveren.

Waldorf Salade / Waldorf Salad



Shopping list

The salad

¼ red onion, into thin rings
1 teaspoon lemon juice
1 head of broccoli, florets and stalk
50g prosciutto
1 tablespoon olive oil
50g walnuts
1 small reddish-skinned apple

The dressing

40g mayonnaise
1 tablespoon red wine vinegar
½ tablespoon lemon juice
3½ tablespoons extra-virgin olive oil
50g Gorgonzola, crumbled
2 teaspoons flat parsley, finely chopped

How to make the Waldorf Salad

Preheat the oven to 200°C / 180°C Fan

Make the dressing

Lightly blitz together mayonnaise, vinegar, lemon juice and oil, using a stick blender or a food processor. Add half the cheese to the mixture and pulse a few times until combined. Stir in the rest of the cheese and the parsley and season to taste. Then set aside.

Thinly slice the onion and toss in the lemon juice, set aside.

Cut the broccoli stalk into thin matchsticks and put on your serving platter and set aside.

Lay the prosciutto slices in a single layer on baking paper on a baking tray.

Put a piece of baking paper over the top and bake in the oven for 8 - 10 minutes, or until crispy.

Then remove the prosciutto from the oven and let it cool.

Meanwhile cut the broccoli florets into bite-sized pieces and toss with some seasoning and the olive oil. Spread out on the baking sheet and leave the broccoli in the oven for 20 minutes or until crispy.

Toast the chopped walnuts in a frying pan for 6-7 minutes, let cool.

Cut the 'cheeks' off either side of the apple and slice very finely, keeping all the slices together.

Add the roasted broccoli florets and the red onion to the platter, then the apple, spreading it out in fans.

Break the crisp prosciutto into shards and scatter over the salad with the walnuts.

Drizzle dressing over the Waldorf Salad just before serving.