

Krispig Waldorf sallad

Källa: Fresh Start

Tillagningstid: 1 timme ••



1,2 dl	(gula) russin
1,2 dl	äppeljuice eller rom
2 msk	mager crème fraiche
1,2 dl	fettfri redning (se recept)
1 tsk	rivet limeskal
1 tsk	limesaft
2 tsk	honung
2 tsk	finhackad mynta
1	sött rött urkärnat och hackat äpple
1	syrligt grönt urkärnat och hackat äpple
2,4 dl	röda vindruvor
2,4 dl	gröna vindruvor
1,2 dl	grovhackad bladselleri
4,8 dl	grovhackade rostade valnötter

1. Blanda russin och äppeljuice i en liten skål och ställ den åt sidan i c:a 1 timme.
2. Häll crème fraiche, redning, rivet limeskal, limesaft, honung och mynta i en annan skål och blanda noga. Ställ blandningen åt sidan.
3. Lägg äpplen, vindruvor, bladselleri och valnötter i en stor skål. Häll bort saften från russinen och häll sedan över dem i den stora skålen.
4. Tillsätt dressingen och vänd salladen ett par omgångar.
5. Täck över salladen och förvara den kallt tills den ska serveras.