

# Waldorfsalade

---

## Wat heb je nodig

3 stengels bleekselderij  
1 groene appel  
1 rode appel  
2 eetlepels citroensap  
30 gram walnoten  
1½ eetlepel mayonaise  
1 eetlepel yoghurt  
1 snufje peper



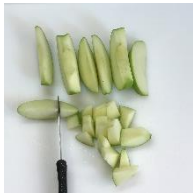
Pers een halve citroen uit.  
Was de stengels bleekselderij onder de koude kraan.  
Dep ze droog met keukenpapier.



Snijd de uiteinden van de bleekselderij af.  
Snijd de stengels in heel dunne plakjes.  
Leg de plakjes op een bord.



Doe de mayonaise, de yoghurt en de peper in een schaal.  
Roer dit goed door elkaar tot een glad sausje.  
Breek de walnoten in stukjes.



Was de appels en dep ze droog met keukenpapier.  
Snijd de appels in vieren en snijd het klokhuis eruit.  
Snijd de appelparten in kleine stukjes.



Doe de stukjes appel in een schaal.  
Sprenkel het citroensap erover en roer het door elkaar.  
Doe de plakjes bleekselderij bij de appel in de schaal.



Doe het sausje ook in de schaal.  
Meng alles goed door elkaar.  
Strooi de walnoten over de salade.

---