

Grønnere waldorfsalat

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Salat

- 2/3 dl grønne linser (målt ingen kogning)
- 1/3 af et broccoli
- 1/2 glaskål
- 1 bladselleri
- 1 syrligt æble
- 1 god håndfuld granatæble
- 1 håndfuld valnødder
- 1 håndfuld tranebær

Dressing

- 1 dl creme fraiche
- 2 spsk. citronsaft
- 1 tsk. vaniljepulver eller vaniljesukker
- 1 spsk. honning
- godt med salt og peber
- evt. lidt piskefløde - let pisket (smager godt, men sænker selvfølgelig næringsværdien af salaten lidt)

Sådan gør du

1. Skyl linser godt og kog dem efter anvisning på pakken. Skyl dem igen grundigt efter kogning.
2. Rengør og snit alt det grønne, jeg foretrækker ganske små tern til denne salat. Til gengæld holder jeg det hele rå, så intet koges eller steges.
3. Bland dressingens ingredienser i en skål. Hvis du kommer fløde i, så pisk det let sammen inden det vendes forsigtigt i.
4. Bland nu grøntsager (minus granatæblekerner) sammen med linser og dressing. Gem evt. også lidt æble og selleri til toppen.
5. Top med de gemte grøntsager, valnødder og granatæblekerner.