



# Waldorfsalat

med vindruer

8 personer

## Ingredienser

250 g rodselleri  
3 stilke bladselleri  
2 æble  
150 g vindruer uden sten  
75 g valnødder

## Dressing

2 tsk sukker  
2 tsk æblecidereddike  
1 knivspids salt  
2 dl creme Fraiche 9%  
1 knivspids sort peber

## Fremgangsmåde

1. Hæld kogende vand over valnødder, det fjerner bitterstoffene
2. Skræl og riv sellerihovedet groft på rivejern
3. Rør dressing sammen i skål
4. Bland hakkede valnødder og æbletern i
5. Tilsæt revet selleri og til sidst de halve vindruer
6. Pynt med lidt æbletern og valnødder

### Tip!

Salaten er god som tilbehør til festmiddagen Rest kan spises til frokosten næste dag

Næringsindhold	Pr. 100 g	Pr. person (126 g)
Energi	108 kcal/454KJ	135 kcal/567KJ
Fedt	7 g	8,5 g
Kulhydrat	8 g	10 g
Protein	2,5 g	3 g