

Waldorfsalade van Restaurant Antichic

Bij het restaurant Antichic in Rotterdam hebben ze het begrepen. Ron & Ank weten wat lekker eten is. Één van de nieuwe recepten en een instant hit is de variatie op de klassieke Waldorfsalade. Van origine bedacht in het Waldorf Astoria Hotel in New York en nu met een Foodelicious twist door het gebruik van de Clementine olie.

Menugang:	TOP chef recepten
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	30 minuten

Bij het restaurant Antichic in Rotterdam hebben ze het begrepen. Ron & Ank weten wat lekker eten is. Één van de nieuwe recepten en een instant hit is de variatie op de klassieke Waldorfsalade. Van origine bedacht in het Waldorf Astoria Hotel in New York en nu met een Foodelicious twist door het gebruik van de Clementine olie.

Bereidwijze

1. Schil de knol- en bleekselderij en verwijder de draden. Snijd ze samen met de appels in kleine blokjes (brunoise) en zet direct apart in ijswater om verkleuring te voorkomen. Hak de walnoten fijn en verbrokkel de kaas.
2. Snijd de druiven in de lengte door, marineer in de clementine olie en zet even apart.
3. De saus die alle ingrediënten gaat binden is de mosterdmayonaise. Het liefst draai je 'm zelf, lekker met een flinke klodder Dijon mosterd erdoor! Giet ondertussen het ijswater af en laat de groenten goed uitlekken.
4. Meng met de walnoten, croutons, zilveruitjes, kaas en de mosterdmayonaise.
5. Net voordat je het bord gaat opmaken, brand je de druiven met een gasbrander/crème brûlée brander zodat ze karamelliseren.
6. Maak nu het bord mooi op, sprenkel een klein beetje zout erover en druppel er wat extra clementine olie omheen.

Bon appétit!

Ingrediënten

- 100 gram walnoten
- 2 groene appels met schil
- ½ knolselderij
- 4 stengels bleekselderij
- 150 gram gezouten Italiaanse kaas
- 4 el kleine zilveruitjes
- 100 gram witte druiven
- 50 gram croutons
- 4 el clementine olie
- 4 el mosterd mayonaise

accessoires