

Waldorf Salad με γιαούρτι



Η Waldorf Salad είναι μια αρκετά περίεργη σαλάτα που πρωτοεμφανίστηκε στο ξενοδοχείο Waldorf-Astoria της νέας Υόρκης από όπου πήρε και το όνομά της. Η κλασική συνταγή έχει μαγιονέζα, μήλο, σέλερι, σταφίδες και καρύδια. Εμείς θα κάνουμε πιο ελαφριά παραλλαγή με γιαούρτι που κατά τη γνώμη μου ταιριάζει και καλύτερα με τις υπόλοιπες γεύσεις.

Υλικά

- 1/2 κόυπα γιαουρτι Total
- 1 κουταλιά άχνη ζάχαρη
- 1 κουταλάκι χυμό λεμόνι
- 1/4 κουταλάκι αλάτι Ιμαλαίων
- 3 μήλα KIKU
- 1 κοτσάνι σέλερι
- ½ κουπάκι καρύδια
- ½ κουπάκι σταφίδες

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε τα μήλα και κόβουμε σε κομμάτια και τα βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ. Ρίχνω λίγο χυμό λεμονιού μέσα στα μήλα για να μην μαυρίσουν αλλά και για γεύση. Κόβουμε το σέλερι και το βάζουμε μέσα στο μπολ. Βάζουμε και θρυμματισμένα καρύδια. Προσθέτουμε σταφίδες και αλάτι. Ανοίγουμε το γιαούρτι. Προσθέτουμε και το γιαούρτι και ανακατεύουμε. Όταν ομογενοποιηθεί το μείγμα σερβίρουμε. Δεν ξεχνάμε να προσθέσουμε λίγη ζάχαρη για γεύση.

Δες το βίντεο παρασκευής:



Μάθε πως να φτιάχνεις δαχτυλίδια μήλου [εδώ](#)