Автор: Мухаббат
23.01.2014 12:40 -

Вальдорфский салат, уолдорфский салат, салат «Уолдорф» (англ. Waldorf salad) — классический американский салат из кисло-сладких яблок, стеблей сельдерея и грецких орехов, приправленный майонезом или лимонным соком с кайенским перцем. Допускаются и другие виды орехов. Также часто делается с добавлением свежего винограда или изюма. Уолдорфский салат впервые подавался в нью-йоркском отеле «Вальдорф-Астория», чем и объясняется его название. Тогда в рецепт фирменного салата не входили орехи, однако именно рецепт с добавлением орехов считается ныне классическим. В 1896 году рецепт уолдорфского салата был включён в поваренную книгу, выпущенную метродотелем «Вальдорфа» Оскаром Чирки, объявившим себя автором рецепта, что однако подверглось сомнению. По другой версии уолдорфский салат

впервые появился в ресторанной сети «Waldorf Lunch System», символом которой являлось яблоко.

Салат получается хрустящим, освежающим, с приятной кислинкой от яблока и лимонного сока и пикантной вкусовой ноткой сельдерея.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 2 порции

1 большое кисло-сладкое красное яблоко

2-3 стебля сельдерея

горсть очищенных грецких орехов

2-3 ст.л. майонеза

1 ст.л. лимонного сока

соль

молотый чёрный перец

салатный лист для подачи

Автор: Мухаббат
23.01.2014 12:40 -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ