



Waldorfsalade



	<p><small>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</small></p>
RECEPTUR	WERKWIJZE
<p>olie, kipfilet, kerrievoeder, walnoten, slagroom, mayonaise, mosterd, mispunt suiker, bleekselderij, zure appels, citroensap,.250 g ananas (stukjes vers)..</p>	<p>Verhit de olie in een wok en roerbak hierin de kipfilet in 7-8 minuten gaar. Breng op smaak met kerrie, zout en (versgemalen) peper. Laat de stukjes kip afkoelen. Rooster de walnoten 1-2 minuten in een droge koekenpan en laat ze daarna afkoelen (hierdoor worden de noten weer knapperig). Maak een dressing van de lobbige opgeslagen slagroom en roer er de mayonaise en mosterd door Meng de kip met de bleekselderij, appel, ananas en een deel van fijngehakte walnoten. Bestrooi de salade met de walnoten.</p>



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Salades](#)
- [Speciaal](#)
- [Eén pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby.](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)