

# Rijkgevulde waldorfsalade

- ✂ hoofdgerecht
- 👤 4 personen
- ⌚ 40 min

## Ingrediënten

- 1 citroen
- 1 prei, gewassen
- 1 liter kippenbouillon (van tablet)
- 400 g kipfilet
- 1 bakje walnoten (110 g)
- 1/2 knolselderij, geschild
- 2 frizure appels (bijv. elstar)
- 100 ml slagroom
- 3 el mayonaise
- 3 el yoghurt
- 1 tl suiker
- 100 g rozijnen



## Bereiden

1. Stap 1. Halveer de citroen en snijd van 1 helft 2 partjes af. Snijd de prei in ringen. Voeg de partjes citroen met de prei toe aan de bouillon en verhit tot tegen de kook aan. Voeg de kipfilet toe en laat op laag vuur in 20 min. gaar worden (pocheren). Het water mag niet koken. Neem de kip uit de pan en laat afkoelen.
2. Stap 2. Bewaar een paar hele noten om te garneren en hak de rest grof. Rooster de gehakte noten in een koekenpan zonder boter of olie 3 min. Laat afkoelen op een bord. Snijd de knolselderij in zo dun mogelijke plakken. Snijd de plakken in reepjes van 2 mm.
3. Stap 3. Snijd de appels in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de appelkwarten in flinterdunne plakjes. Meng met de knolselderij en knijp er het sap van de kleinste, al aangesneden, citroenhelft boven uit.
4. Stap 4. Klop de slagroom lobbige en voeg de mayonaise en yoghurt toe. Pers de halve citroen uit. Breng de dressing op smaak met het citroensap, suiker en peper en zout naar smaak.
5. Stap 5. Snijd de afgekoelde kip in plakjes. Maak een salade van het knolselderij-appelmengsel, de kip, rozijnen, noten en dressing. Verdeel de salade over 4 borden en garneer met de achtergehouden noten. Lekker met geroosterd brood (bijv. Pain rustique).