



Fryske 'wald' dorfsalade

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg woudgeeltjes
200 gr waddengoud garnaltjes
1 appel (licht zure appel)
50 gr walnoot
Crème fraîche
Waddenmayonaise
peterselie
zout en peper

Bereidingswijze

Schil de woudgeeltjes en snijd ze vervolgens in jullienne.

Snij de appel in brunoise en meng door de aardappel heen.

Hak de walnoot.

Meng de walnootstukje vervolgens door de aardappel samen met de crème fraîche, de mayonaise, de gehakte peterselie tot je een smeuijge massa hebt.

Breng op smaak met peper en zout



Meer weten?
Kijk op:
www.waldpyk.com

Lekker ite!