

## ウォルドルフサラダ

### 【材料】

りんご 1個  
セロリ 1本  
レーズン 40g  
くるみ 20g (生でもローストでも)  
レモン汁 1個分  
カッテージチーズ 50g  
マヨネーズ 大さじ1  
無糖ヨーグルト 大さじ1  
塩 こしょう 適宜

### 【作り方】

りんごは皮付きで1cm角、セロリは筋を取り1cm角、くるみはレーズンくらいの大きさに切っておく。ボウルにレモン汁、ヨーグルト、マヨネーズを加えてよく混ぜ、残りのすべての材料を加えて混ぜる。塩コショウで味を整え、十分に冷やしていただく。

作ってすぐも美味しいし、一晩くらいおいても、レーズンやクルミが水分吸って汁っぽくならず美味しいです！