

## AMANIDA WALDORF “ESTIUENCA”

### Per a 4 comensals:

- 4 cors d'enciam, nets i a talls de dalt a baix, com grills
- 1 safata de “mâche”, ben net
- 20 ravenets, nets, sense pelar i partits pel mig
- 10 pastanagues nanes, netes, sense pelar i partides de dalt a baix
- 2 peres grans i verdoses, pelades i tallades a “bastons”
- 40 g de festucs pelats

### L'amaniment:

- 150 g de maionesa
- 50 g nata 35%MG
- 20 g de mostassa de Dijon
- el suc de mitja llimona
- sal i pebre

### ELABORACIÓ:

**1---**En un bol, i amb un batedor de varetes manual, mescleu la maionesa, la nata, la mostassa i el suc de llimona, barregeu-ho bé. Amb prudència, poseu-hi el punt de la sal i el pebre.

**2---**En un altre bol ample, a la mida del volum de l'amanida, poseu-hi els “cogollos”, el “mâche”, els ravenets, les pastanagues, les peres i les festucs, incorporeu la salsa i barregeu-ho bé i amb delicadesa. L'amanida és llesta per degustar.

**CR, estiu de 2022**

