



## Waldorfský salát s brokolicí a čočkou beluga

veganský, bezlepkový

Snadné

40 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

### Ingredience

100 g černé čočky beluga  
 100 g vlašských ořechů  
 1 menší celer  
 4 stonky řapíkatého celeru  
 1 brokolice  
 200 g hroznového vína  
 1 jablko  
 250 g sójové speciality Sojade  
 3 lžíce dresinku z hroznového  
 moštu  
 2 lžíce olivového oleje  
 3 lžičky hořčice  
 sůl a pepř podle chuti

### Jak na to?

1. Čočku propláchněte a vařte v osolené vodě (cca 2 lžičky soli na 1 litr vody) 20 minut. Díky tomu bude mít čočka v salátu příjemnou chuť.
2. Brokolici opláchněte, odřízněte tuhé stonky. Dejte vařit přibližně na 7 minut, poté vodu slijte, brokolici vložte na minutu do studené vody, opět slijte a nechte okapat (brokolice si tak zachová svěží chuť a krásně zelenou barvu). Nakonec brokolici rozdělte na jednotlivé růžičky o velikosti sousta.
3. Celer oloupejte a nakrájejte na tenké nudličky, jablko rozkrojte na čtvrtiny a nakrájejte na plátky. Hroznové víno přepulte a vlašské ořechy nahrubo nasekejte. Řapíkatý celer oloupejte a nakrájejte na plátky.
4. Připravte si dresink: smíchejte jogurt, dresink z hroznového moštu, olivový olej, hořčici, sůl a pepř.
5. Všechny připravené suroviny dejte do mísy, zalijte dresinkem a zlehka promíchejte.