

RÖDKÅLSSALLAD MED ÄPPLE

Det här en väldigt god sallad som jag hittade på när mina barn var små. Det fanns inte så mycket grönsaker på julbordet för 40 år sedan. Vi gör den varje jul numera. Den håller sig bra 2 – 3 dagar i kylan.

5 dl strimlad röd kål, 1 bit purjolök , 1-2 syrliga äpplen,

Salladssås:

1 msk vinäger, 2 krm salt, 1 krm svartpeppar, 2 msk olja, 1 msk vatten

Dela äpplena i småbitar och blanda med kål och skivad purjolök. Slå över den ihopblandade dressing. Låt stå några timmar före servering.

Det här en väldigt god sallad som jag hittade på när mina barn var små. Det fanns inte så mycket grönsaker på julbordet för 40 år sedan. Vi gör den varje jul numera. Den håller sig bra 2 – 3 dagar i kylan.

- Ca en liter vitkål strimlad eller skuren i tärningar (ca 2 cm)
- Ca 1 dl majonäs
- 1 klick senap vanlig svensk
- 2 – 3 msk filmjök

Rödkålssallad med äpple

2011-07-15 13:47 - Senast uppdaterad 2011-07-22 12:56

- 1 liten burk krossad ananas
- Gröna ärter efter behag

Slå ananas i en sil och låt vätskan rinna av ordentligt. Blanda majonäs, senap och filmjök i en stor bunke. Såsen ska inte vara för lös. Smaka av. Blanda i ananas och ärter och sist vitkålen. Låt stå ett par timmar före servering.

Lycka till från Britt-Marie