

SPIDSKÅLSSALAT MED MORMORDRESSING

Spidskålssalat med asparges og æble smager rigtig dejligt. Men dækket af en lækker mormordressing af fløde, citron og sukker smager det helt fantastisk. Præcis ligesom mormor har lært mig.

•

Til

- 1/2 spidskål
- 6 grønne asparges
- 1 æble

Mormordressing

- 1 dl fløde
- saften fra 1/2 citron
- 2 spsk rørsukker
- 1/2 tsk salt
- peber

Skyl spidskålen, snit det helt fint, og kom det i en skål.

Vask aspargesene, knæk enderne af, og smid den nederste del ud. Skær de resterende asparges i mindre stykker, og kom dem op i skålen til spidskålen.

Skyl æblet, og skær det ud i både. Skær bådene ud i tynde skiver, og kom dem op i skålen.

Bland fløde, citronsaft, sukker, salt og peber i en lille skål for sig, og rør det godt sammen. Kom mormordressing ud over spidskålsalaten, og vend det hele godt sammen.

Servér salaten som tilbehør til kød, fisk eller fjerkræ.

