

# SPIDSKÅLSSALAT MED BACON OG ÆBLE

*Den her sprøde spidskålssalat er super hurtig at lave og smager skønt af æble og bacon. Den dejlige mormordressing tilføjer et cremet element og hæver salaten til nye højder. Perfekt tilbehør til det meste og med garanti en succes.*



TIL 4 personer

## MORMORDRESSING

- 2 dl fløde
- 3 spsk citronsaft
- 3 tsk sukker

## SPIDSKÅLSSALAT

- 200 g bacon
- 1 spidskål
- 1 æble
- citronsaft
- 

Kom fløden til dressingen op i en skål, og pisk citronsaft og sukker i. Det skal ikke piskes til flødeskum, men sukkeret skal helst være helt opløst. Lad dressingen stå, imens resten af salaten laves, så den tykner lidt.

Steg baconen sprød på en pande, og læg den efterfølgende på et stykke køkkenrulle, som kan suge det overskydende fedt.

Snit spidskålen fint, og kom den op i en skål. Skær æblet i små tern, og vend dem i

citronsaft, så de ikke bruner. Vend æbler, bacon og spidskål sammen, og server spidskålssalaten med mormordressing til.