



Ingredienser

1/2 spidskål
6 gulerødder
1 æble

Dressing:

250 g hytteost
Saft af 1/2 citron
1 spsk. æblecidereddike
1 tsk. flydende honning
1 stor bakke karse
Salt og peber

Pynt: Karse

Beskrivelse

Snit spidskålen fint, riv gulerødderne groft og bland dem sammen i en stor skål.

Dressing: Rør hytteost, citronsaft og eddike sammen. Smag til med honning, salt og peber. Bland karsen i - gem lidt til pynt.

Skær æblet i små tern og vend dem i dressingen. Hæld dressingen over kålblandingen og bland godt.

Pynt med karse.