

Kinakålssalat med estragondressing

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær kinakål i meget fine strimler. Skær bladselleri i meget tynde skiver. Skær tomater i små tern. Hak valnødderne groft.

Dressing: Rør creme fraiche, dijonsennep og estragon sammen. Pres hvidløget i og smag til med salt og peber.

Bland kinakål, bladselleri, tomater og valnødder. Vend dressingen i og pynt med lidt grofthakkede valnødder.

Ingredienser

1/2 kinakål
2 stængler bladselleri
2-3 tomater
1 håndfuld valnødder

Dressing:

1,5 dl creme fraiche
1 spsk. dijonsennep
3/4 spsk. estragon
1 lille fed hvidløg
Salt og peber

Pynt: Grofthakkede valnødder

Variationer

Brug icebergsalat i stedet for kinakål.