



Beskrivelse

Smag creme fraichen til med sukker og salt. Rens bladselleristilkene og skær dem i tynde skiver. Halver vindruerne og skær æblerne i tern. Tag lidt valnødder fra til pynt og hak resten groft. Bland fyldet i dressingen. Lad salaten stå koldt i mindst ½ time. Pynt salaten med vindruer, valnødder og fine bladselleriblade.

Ingredienser

4 stilke bladselleri
300 g grønne, stenfri vindruer
2 æbler, f.eks. Cox orange
50 g valnødder

Dressing:

3½ dl creme fraiche 6%
1 lille spsk. sukker
1/4 tsk. salt

Pynt:

Vindruer
Valnødder
Bladselleriblade

Variationer

Salaten kan også laves med denne dressing:

Dressing:

2 dl piskefløde
1 lille nip sukker
2 store spsk. mayonnaise
et par dråber eddike
salt og peber

Pisk fløde og sukker til flødeskum. Tilsæt mayonnaise, eddike, salt og peber og vend forsigtigt rundt i dressingen.