



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.