

# Waldorfsalat

4 porsjoner

3 epler  
3 stilker selleri  
1 liten boks ananas i biter  
50 gr valnøtter  
1 ½ dl. majones  
1 ½ dl stivpisket fløte  
1 sitron  
200 gr. blå druer



Skjær eplene i terninger og dynk med sitrønsaft, slik at de ikke blir brune. Selleri og ananas skjæres i biter. Bruk ca. 3/4 av druene og del dem i 4. Resten brukes som pynt. Bland sammen majones og stivpisket fløte og bland i epler, selleri, ananas, valnøtter og druer. Smak til med sitron og ananassaft. Pynt med valnøtter og blå druer.

# Rødbetsalat

4 porsjoner

1 glass rødbeter, ca 500 gr.  
2 grønne epler  
1 sjalottløk  
1 ts karve  
3 ss majones  
3 ss fløte  
1 ss rødbetlake  
½ ts salt  
1 ts sukker



Slå laken av rødbetene og hakk dem i små terninger, sammen med epler og løk. Bland majones, fløte og rødbetlake og tilsett dette. Bland i karve og smak til med salt og sukker

# Druesalat

4 personer

1 pk majones  
3 dl rømme  
1 pk druer, grønn eller blå  
1 purre  
1 ss sitrønsaft  
1 ss eddik  
100 gr valnøtter

Bland majones, rømme, sitrønsaft og eddik.  
Skyll druer, og del dem i 4.  
Finhakk purreløken, og knus noe av valnøttene .  
Bland alt sammen og bruk resten av valnøttene til pynt.



# Purre - druesalat

4 personer

½ pk majones  
1 boks rømme  
1 – 2 ts sitrønsaft  
1 kopp purreløk  
2 kopper druer  
Sukker  
Pepper  
Salt

Skyll druer og purreløken godt.  
Kutt opp purreløken, del druerene i 2 eller 4.  
Bland majones, rømme og sitrønsaft, tilsett purre og druer.  
Smak til med salt , pepper og sukker.



# Appelsinsalat

4 porsjoner

4 appelsiner  
1 dl rosiner  
1 dl nøtter, gjerne pistasj.  
2 ss olivenolje

Skrell og skjær appelsinene i skiver. Legg dem taksteinslagt på et fat  
Hakk nøtter. Strø disse over sammen med rosinene.  
Drypp over olivenolje



# Julesalat

4 porsjoner

1 rød sikorissalat  
1 pk. grønn salat  
10 fiken  
½ boks valnøtter  
2 halve fersken  
2 ss olivenolje  
1 ts balsamicoeddik

Vask, rens og riv salaten.  
Del fersken og fiken i biter og knus valnøttene. Bland alt lett sammen.  
Drypp over en blanding av olje og balsamicoeddik



# Italiensk salat

5 personer

125 gr kål  
150 gr gulrøtter  
75 gr eple  
75 gr skinke  
175 gr majones  
50 gr sylteagurk  
50 gr rømme

Kål og gulrøtter kuttes i tynne strimler eller rives på råkostjern. Epler og kokt skinke kuttes i strimler. Bland majones, rømme og sylteagurk. Til slutt blandes alt lett sammen.



# Potetsalat

4 personer

0,5 kg fløtepotet  
1 pk ekte majones  
1 ss sylteagurk eller bostonagurk  
Ca 20 gr purreløk eller vårløk  
Salt  
Pepper  
Sukker

Bland fløtepoteten og majonesen. Finkutt purreløken og ha i. Tilsett bostonagurken og litt salt og pepper. Blandes godt. Hvis du synes den blir sur kan du smake til med sukker.

