

Verdens beste waldorfsalat!



Er du på jakt etter den perfekte waldorfsalat? Look no further! Denne oppskriften har fulgt min familie i en årrekke og den leverer ALLTID. Og hver gang jeg lager den tenker jeg: *Fy flate så enkelt og godt! Hvorfor lager jeg ikke dette oftere?*

En perfekt blanding av smaker og konsistens. Litt søtt, litt syrlig, litt bittert og litt salt. Har fortsatt litt igjen i kjøleskapet som jeg skal kose meg med i kveld og vet du hva? Jeg deler ikke med noen så du får lage din egen! ☐

Waldorfvinneren:

3 epler

3 ananasringer, i små biter

3 stilker stang selleri, i tynne skiver

100 gram druer, delt i to

1 dl valnøtter

1,5 dl majones

1,5 dl pisket kremfløte

litt sitrønsaft

2 ts sukker

Ha skårne frukt, grønnsaker og nøtter i en bolle og bland sammen. Pisk fløten med sukker, men ikke stivpisk den. Ha i majones og pisk til alt så vidt er blandet. Smak til med sitrønsaft, ca 3-4 ts. Ha kremblandingen over i bollen med frukt og grønnsaker og bland alt. Sett kjølig til servering. SPIS.



Tunfisksalat – deilig hjemmelaget pålegg



Det er palmesøndag. Vi har vært i kirken og på Leos lekeland (les: regnvær!) og sånn går no dagan. Her kommer oppskrift på en tunfisksalat som du kan servere i påsken (eller when ever). Kjapt, billig og utrolig god i all sin enkelhet.

Tunfisksalat:

1 boks tunfisk i vann, avrent

2 ss creme fraiche, rømme, kesam e.l.

2 ss majones

0,5 liten boks mais, avrent

1 vårløk, finhakket

0,25-0,5 eple skrelt og i små terninger (kan sløyfes)

Litt sitronsaft

Salt og nykvernet pepper

Bland alle ingredienser i en bolle. Smak til med salt, pepper og sitrønsaft. Spis med godt brød.

