

Sellerislaw

Skrevet av Jorunn
onsdag 21. januar 2004 23:00 -

Sellerislaw

Til ca 7 dl salat trenger du:

300 g knollselleri, skrellet og grovstrimlet

400 g grønnkål

2 epler

1 ss sitronsaft

2 vårløker i skiver

1 dl tykk yoghurt naturell eller lettrømme

salt

svart pepper

Sånn gjør du:

Kok selleristimler i rikelig saltet vann sammen med grønnkålblad som er godt skylt og rispet av de grove bladnervene. Avkjøl i isvann og la vannet renne godt av i en sil.

Skjær eplene i små terninger og vend dem i sitronsaft. Bland epler, selleri og grønnkål med yoghurt eller lettrømme. Smak til med salt og pepper.

[Originaltråden](#)