

Tilbehør

COLESLAW DEN NEMME

Ingredienser til 4 – 8 personer:

-

1/4 Hvidkål (i strimler)

1-2 Gulerod (skrællet og revet)

1 dl Mayonnaise

1/2 dl Sukker

3 spsk Eddike (fx æbleeddike)

1 tsk Salt

Fremgangsmåde:

1. Forbered grøntsagerne og bland dem i en stor skål.
2. Bland en dressing af mayonnaise, sukker, eddike og salt og vend den i grøntsagerne.
3. Opbevar den færdige coleslaw på køl før servering

GRØN SALAT

Til 4-8 personer (8 pers. Som tilbehør til en forret)

1/2 iceberg skæres i strimler

1/2 kinakål (uden stok) skæres i strimler

1 agurk i tern el. i halve skiver.

1/2 bk, rucula. Skæres i mindre stykker.

2-3 tomater som skæres i små både.

Det hele blandes nænsomt sammen.

Brug evt. lidt krydder eddike som dressing i salaten, dette giver en skarp men frisk smag i salaten.

Kartoffelbåde.

Til 4 personer.

6-8 store kartofler. (vaskes evt. skrubbes fri for jord).

Lidt olie

Krydderier (f.eks. provence el. oregano, salt)

Skær kartoflerne i passende størrelse både, og vend bådene i krydderierne og olie.

Vendes over i et fad el. i en bradepande, sættes i ovn ved 180 gr. varm ovn i ca. 40 min. eller til kartoflerne er møre, men stadig har en fasthed. Kartofflerne må ikke blive indtørret.

