



Frisk æble-gulerodssalat

2 prs.

2 store gulerødder

2 små og faste æbler

Evt. bær, brombær, blåbær eller solbær

Græskarkerner

Dressing:

2 spsk. ekstra jomfru olivenolie

1 tsk. æblecidereddike

1 knsp. Karry

1 knsp. Stødt kanel

$\frac{1}{2}$ tsk. honning eller agavesirup

Friskpresset saft fra $\frac{1}{2}$ citron

Rengør og riv gulerødder og æbler. Bland dressingen og hæld over med det samme. Kanelen giver lidt sødme til salaten og kan derfor udelades. Pynt med friske bær og græskarkerner.

Velbekomme

Tine.