



Æble-peberrods-dressing

Dressingen er god som tilbehør til kalve- eller oksekød.

Ingredienser:

½ l piskefløde
Saften fra 1-2 citroner
Ca. 1 spsk. sukker
6-8 store æbler
Reven peberrod

Sådan gør du:

Bland piskefløde og citronsaft. Riv æblerne på den grove side af et rivejern. Pres dem fri for væske og kom dem i fløden efterhånden, så de ikke bliver mørke. Smag til med reven peberrod og sukker.

Velbekomme!