

# Skvalderkålssalat

Portion: 4 personer.

3 æbler i julienne (tændstikstave)

Samme mængde knoldselleri i julienne.

Pakke bacon i skiver, skæres i tern, steges og afdryppes.

1 god håndfuld lyse store rosiner.

3-4 håndfulde skvalderkål – de fine nye skud.

Marinade:

3 dele æbleeddike

1 -2 tsk. Honning

2 dele neutral olie

Salt og peber.

Lad æble og selleri marinere i 1 -2 timer, derefter blandes resten i.

Kan drysses med violblomsterhoveder.