Druesalat



Ingredienser

♥ 500 g stenfrie, blå druer (renset vekt)
♥ 1 purreløk (se tips)
♥ 3 dl rømme
♥ 2 dl majones
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss sitronsaft
♥ kvernet salt og pepper

Pynt:
♥ noen halve blå druer

Fremgangsmåte

Skjær druene over på midten.

Kutt opp purreløken i fine strimler.

Ha druer og finsnittet purreløk i en bolle med rømme, majones, sukker og sitronsaft.

Bland sammen. Smak til med litt kvernet salt og pepper.

Ha druesalaten i en skål og pynt med noen ekstra halve druer og litt finstrimlet purreløk.

Tips

♥ Det er viktig at du kutter opp purreløken i fine strimler. Purreløken vil da mykne når du blander den inn i druesalaten. Det går fint å bruke en bunt vårløk i stedet for purreløk.

♥ Hvis du vil, kan du eventuelt også tilsette et halvt eple som du skjærer i små biter.

♥ Oppbevar druesalaten kjølig frem til servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/druesalat