



Gammeldags mormorsalat med fløde og eddike

En gammeldags mormorsalat med fløde og eddike har været en velkendt salat i de danske husstande siden begyndelsen af 1900. Den cremede, søde og syrlige dressing kombineret med den sprøde salat er et hit til de sene sommeraftener på terrassen.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Apr – Jul



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten

Ingredienser

6 personer

1 agurk

300 g tomater

1 bundte radiser

1 bundte purløg

Dressing

3 spsk fløde

1 spsk æbleeddike

1.5 tsk fint rørsukker

salt og peber

Opskrift og foto er venligst udlånt fra bogen Suveræn Surprice af Tina Scheftelowits

Tilberedning

- 1 Skær agurken igennem på langs, udkern den med en teske og skær agurken i skrå skiver. Skær tomater og radiser i skiver.
- 2 Rør dressingen sammen og smag den til.
- 3 Anret grøntsagerne i en skål, dryp dressingen ned over og drys med klippet purløg og karse ved servering.

