

## Waldorfsalat

1 skive selleri (ca. 100 g)  
1 stort æble (ca. 125 g)  
75 g blå vindruer  
20 g valnødder  
2½ dl syrnede mælkeprodukt naturel med højst 1,5% fedt  
½ tsk citronsaft

1. sellerien skrælles og rives groft
2. æblet skrælles, hvis skrællen er grov, og skæres i tern.
3. vindruerne halveres og udstenes
4. valnødderne hakkes meget groft
5. ingredienserne blandes i mælkeproduktet
6. salaten smages til med citronsaft
7. salaten pyntes med vindruer og valnødder

## Rødkålssalat

½ rødkål  
2 fed hvidløg  
1 dl olivenolie  
2 spsk balsamicoeddike  
1 bundt persille  
150 g stenfri vindruer delt i halve  
1 spsk sukker  
salat og peber

1. kålen snittes i lange tynde strimler
1. hvidløg og persille hakkes fint og blandes med olivenolie
2. eddike, sukker, salt og peber blandes og hældes over kålen
3. vindruer tilsættes og rødkålen serveres