

**Ingredienser:**

1/2 sommerkål  
1 stor gulerod

**Dressing af:**

50 gram mayonnaise  
50 gram creme fraiche,  
18%  
1 tsk. Dijon sennep  
2 spsk. hvidvinseddike  
Lidt bredbladet persille  
Lidt sukker  
Salt og peber

**Fremgangsmåde:**

1: Skyl kålen og snit den fint. Skræl guleroden og snit også den fint.

2: Dressing - Rør mayonnaise og creme fraiche sammen med sennep og eddike. Tilsæt sukker og lidt plukkede persilleblade; smag til med salt og peber. Vend dressingen i kålen og lad retten trække i køleskab 2 timer før servering. Ristet rugbrød er godt til.

**Ca. Tidsforbrug:** 2t30min.**Antal personer / stk.:** 4 pers.**Indsendt af:**

Augustenborgs