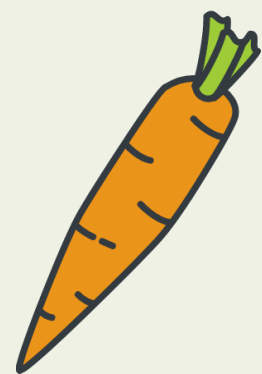


# Sprød gulerodssalat

Guleroden er en af de mest dyrkede grøntsager i Danmark, og derfor er den selvfølgelig uundværlig til høstfesten. Lav denne lækre, sprøde salat som tilbehør til aftensmaden, eller som en sund snack.



450 g. gulerødder

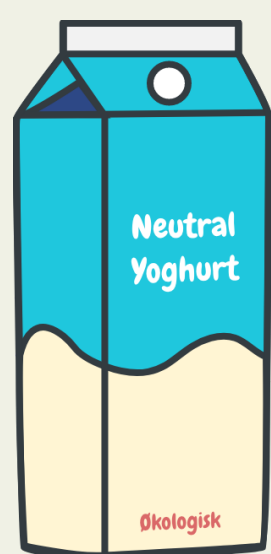


75 g rosiner



1 stort æble

## Dressing



125 gram neutral yoghurt



2-3 spsk. sukker



2 spsk. citronsaft



1 knsp. salt

## Fremgangsmåde

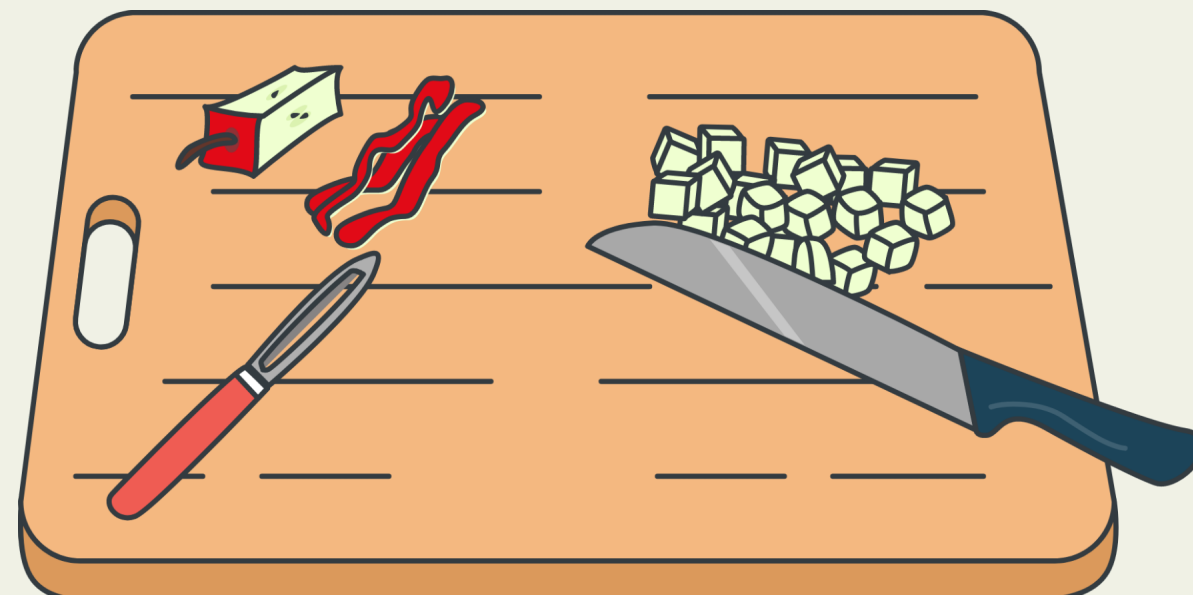
Vask dine hænder og læs opskriften igennem inden du går i gang.

1



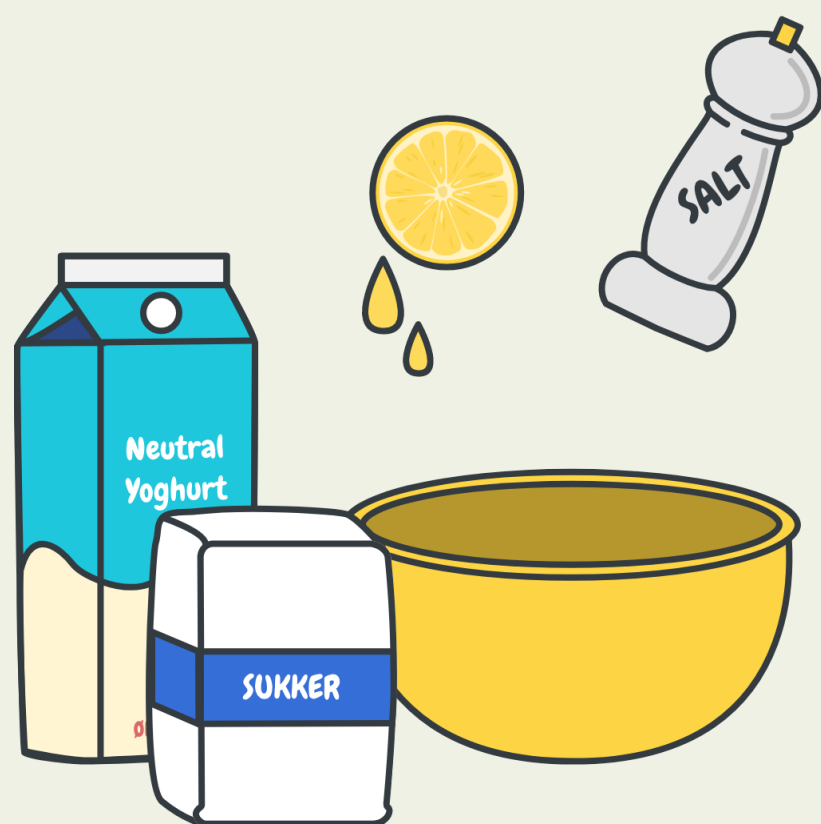
Skyl og skræl gulerødder og riv dem på et fint rivejern

2



Skyl æblet, fjern kernehuset og skær det i tern.

3



Bland yoghurt, sukker, citronsaft og salt i en lille skål

4



Bland gulerødder, rosiner og æbler i en stor skål og rør det sammen med dressingen.