

## Spidskålsalat med rygeost

Vi skriver nu 2016 og træerne i vores have er blevet så store (38 år) at vi er gået i gang med at fælde de fleste af dem der er i vores forhave. Vi kan ikke se landevejen mere og lyset i huset er blevet meget afdæmpet. Allerede nu hvor der er fældet mange kan vi se hvor værelserne lyser op, men vi mangler stadig mange og bagefter skal vi så i gang med siderne og baghaven. Jeg plantede hvert enkelt træ i forvisning om at der så var brænde som kunne skoves til vinterbrug når jeg blev gammel, men jeg tog ikke højde for at når man bliver gammel så kan man ikke selv så meget mere og i hvert fald ikke fælde træer. Så vi har lavet en aftale med Torben (en god ven vi køber brænde af) som så fælder.

**Denne spidskålsalat er et fortrinligt tilbehør til f.eks. kogt kold laks – stegt kylling eller bare som en lille ret.**

**Først laves dressingen som består af ½ liter skyr en lille rygeost samt lidt piskefløde (til den er tilpas tynd) dressingen smages til med 1 spsk. Karry skallen af én ½ økologisk citron samt saften fra samme. 1 spsk. Spidskommen, et lille bundt purløg, salt og peber**

**¼ - ½ spidskål strimles meget tyndt, en lille bakke ca. 250 gr. cocktailtomater halveres og røres godt i.**

