



Französischer Bananensalat

Von Joan Crawford

- 6 gute, reife Bananen
- 1 Tasse zerhackte Nüsse
- $\frac{1}{2}$ Tasse Mayonnaise
- Kopfsalat.

Man lege Salatblätter auf Schüsseln. Schneide Bananen einmal durch, lege sie auf die Schüsseln und bedecke sie mit Mayonnaise. Dann streue man die zerhackten Nüsse darüber.

Hierzu schmecken Waffeln gut.

Irischer Salat

Von Avonne Taylor

- 4 Teelöffel voll Mayonnaise
- 1 Pfund Krabben
- 1 Gurke
- 1 Bund Sellerie
- Kopfsalat.

Die Gurke und der Sellerie werden fein geschnitten. Tue die Krabben und Mayonnaise hinzu. Lege dunkelgrüne Salatblätter auf eine Schüssel in der Form eines Kleeblatts. In die Mitte der Schüssel tue kreisförmig etwas von diesem gemischten Salat. Dieses Quantum reicht für 8 Personen.



Gurken- und Selleriesalat

Von Marceline Day

- 1 Bund Sellerie
- 1 Gurke
- 3 Bund Radieschen
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel zerhackte Petersilie
- 2 hartgekochte Eier
- Salz, Pfeffer
- Salatgarnierung.

Man reinige den Sellerie und schneide ihn in lange Streifen und lasse ihn eine halbe Stunde in kaltem Wasser liegen. Schäle die Gurke und schneide sie ebenfalls in lange Streifen. Mische den Sellerie und die Gurke. Garniere den Salat mit Radieschen in der Form einer Rose, mit in Scheiben geschnittenen harten Eiern und Petersilie. Tue Paprika, Salz und Pfeffer hinzu.

