

GRØNKÅLSSALAT

TIL 20 PERS.
TID: 1 TIME



SÆSON

EFTERÅR/VINTER

DET SKAL DU BRUGE

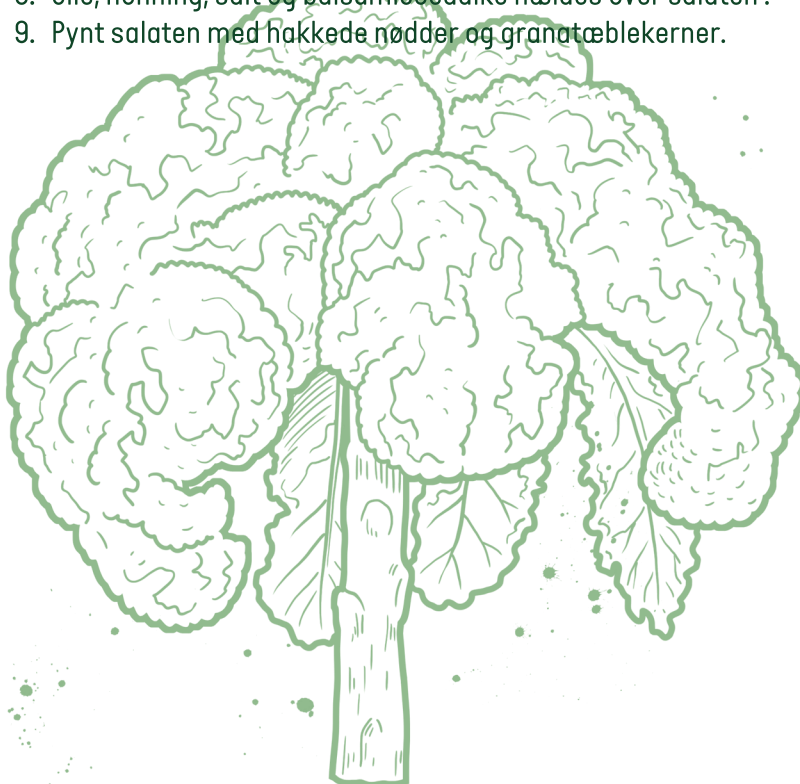
- 1 pose grønkål
- 1 æble, appelsin eller pære
- 2 granatæbler
- ½ rødløg
- 2 håndfulde nødder eks. valnødder eller mandler
- 1 spsk. Honning

Dressing:

- Olie
- Honning
- Balsamicoeddike
- Salt

SÅDAN GØR DU

1. Grønkål ribbes og skylles og tørres grundigt.
2. Skyl frugten og skær den i små tern.
3. Snit rødløg fint.
4. Bland grønkål, frugt og rødløg og anret det på et fladt fad.
5. Rist nødderne i honning og afkøles.
6. Hak nødderne groft.
7. Granatæblekerne bankes ud.
8. Olie, honning, salt og balsamicoeddike hældes over salaten.
9. Pynt salaten med hakkede nødder og granatæblekerner.



TIPS OG TRICKS

- Du kan også bruge andre slags kål til salaten, prøv f.eks. med savoykål eller spidskål.