

KÅLSSALAT

TIL 20 PERS.
TID: 1 TIME



DET SKAL DU BRUGE

SALAT

400 g grønkål, strandkål, spidskål eller anden kål

2 æbler, appelsiner eller pærer eller anden frugt.

1 granatæble

½ rødløg

2 håndfulde nødder f. eks. valnødder eller mandler

1 spsk. Honning

DRESSING

3 spsk. olie

½ tsk. honning eller sukker

1 spsk. Balsamico- eller anden eddike

Salt og peber

SÅDAN GØR DU

SALAT

1. Vask kålen og snit og snit den fint. Bruger du grønkål kan den ribbes (nip kålbladene af stokken eller skær det af med en kniv) inden du hakker den.
2. Skyl frugten og skær den i små tern eller stave.
3. Snit rødløg fint.
4. Bland kål, 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.

DRESSING

1. Olie, honning, salt og balsamicoeddike hældes over salaten .
2. Pynt salaten med hakkede nødder og granatæblekerner.



TIPS OG TRICKS

- Prøv at blande lidt soyasovs i dressingen.
- Anret salaten på et fad så man kan se de forskellige farver og former.