



Grønkålssalat

Synes man, at grønkål er for groft i det, kan salaten laves med spidskål i stedet for.

Ingredienser:

500 g frisk grønkål
50 g nødder (valnødder eller hasselnødder)
2 spsk. olivenolie
3 spsk. æbleeddike eller citronsaft
2 tsk. Honning
2 tsk. sennep
Salt og peber
Evt. tranebær/granatæblekerner/æbletern

Skyl grønkålen grundigt og skær midter ribben væk. Hak grønkålen forholdsvis fint. grovhak nødderne.

Pisk honning med olivenolie til honningen er helt opløst. Pisk æbleeddike eller citronsaft i og tilsæt salt og peber. Smag til.

I en skål blandes grønkål og dressing og dette hældes ud på et fad. Nødderne drysses ovenpå. Har man lyst, kan man også drysse tranebær eller granatæblekerne på. Æbletern kan også tilsættes. I så fald skal de vendes i dressingen sammen med grønkålen.