

Verdens bedste grønkålssalat

Opskrift til 3 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 150 g frisk grønkål
- 2-3 søde kartofler + lidt olie, salt og peber
- 1 syrligt æble
- 1/4 granatæble
- 1 avocado

Sprød tofu

- 1 pakke tofu
- 2 spsk. majsstivelse
- 1 god tsk. sød paprika
- 1 lille tsk. salt
- 3-4 spsk. olie til stegning
- 3 spsk. sød chilisaucе

Dressing

- 4 spsk. olie
- 1 god spsk. sirup
- 1 lille spsk. eddike
- 1,5 spsk. citronsaft
- 1 tsk. sød sennep
- salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at bage dine søde kartofler, skyl dem grundigt og skær dem i tern. Vend dem i lidt olie og drys salt og peber over. Bag dem enten i en airfryer eller i ovnen til de er bløde, cirka 15-20 minutter.
2. Pak din tofu op og dup den tør med køkkenrulle. Skær i tern og kom dem i en skål med majsstivelse, paprika og salt – vend det rundt. Steg dem sprøde på en pande med olie og kom derefter lidt sød chilisaucе ved. Vend det hurtigt rundt og sluk så komfuret.
3. Skyl grønkål, dup det tørt og hak det.
4. Tag kerner ud af granatæblet
5. Skær æbler og avocado i tynde skiver
6. Bland dressingens sammen i en skål eller ryst den sammen i et marmeladeglas.
7. Anret salaten ved at komme alt sammen på et fad.