

Hvidkålssalat

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

Salat

- 400 g hvidkål
- 1 lille syrligt æble
- lidt frisk purløg (måske 3 cm af et bundt)
- 1 håndfuld bredbladet persille
- 100 g grønne druer (omkring en håndfuld)
- 2-3 spsk. solsikkekerner

Dressing

- 3 store spsk. creme fraiche (jeg brugte 18 %)
- 1 spsk. mayo
- 1 tsk. sennep
- 1 spsk. citronsaft
- 1/2 tsk. salt
- 1 tsk. sukker

Sådan gør du

1. Skyl hvidkål og snit det fint. Kom det i en stor skål
2. Vend dressingen sammen i en anden lille skål, smag til med citron, salt og sukker. Hæld det ned til hvidkålen og rør det godt sammen
3. Skær æbler ud i små tern og skyl og hak persille og purløg. Kom det over kålen.
4. Kom vindruer over (kan halveres inden)
5. Rist solsikkekerner på en tør pande, til de har taget lidt farve. Kom dem over salaten