

Marokkansk blomkålssalat

Opskrift til 3-4 personer som tilbehør

Forberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 1 blomkål (400 g)
- 1 håndfuld persille
- 1 håndfuld frisk mynte
- 40 g tørrede dadler (jeg købte nogle som allerede er hakket i mindre stykker)
- 60 g feta eller salatost
- 1 håndfuld cashewnødder
- 1 æble
- 3 spsk. olie
- 1-2 spsk. lime- eller citronsaft
- ½ tsk. kanel
- 1 tsk. honning eller agavesirup
- 1 lille tsk. stødt spidskommen
- lidt peber
- 1 spsk. soyasauce eller en smule salt

Sådan gør du

1. Rengør blomkål og skær det i mindre stykker om kom det i en skål
2. Hak de friske krydderurter og kom ved
3. Kom dadler og feta i salaten
4. Rist cashewnødderne af på en tør pande og kom ned til salaten
5. Bland olien sammen med krydderierne og hæld den over salaten
6. Server med de friske hindbær eller et æble skåret i mindre tern. Jeg brugte hindbær, men jeg synes æble eller granatæblekerner ville passe bedre