

Rødkålssalat ved honningsristede valnødder

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

5 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

Salat

- 500 g rødkål (jeg brugte 1/4 af et stort rødkål)
- 1/2 granatæble
- 2 appelsiner
- 1 håndfuld persille
- 100-150 g brombær eller blåbær
- 100 g valnødder
- 1 spsk smør, 1 tsk honning, 1/3 tsk. salt

Dressing

- 1/3 dl smagsneutral olie
- 1 spsk. citronsaft
- 2 spsk. appelsinsaft
- 1 tsk. kanel (kan undlades, hvis du ikke bryder dig om det)
- 1 tsk. honning
- smag til med salt og peber

Sådan gør du

1. Snit rødkål fint og kom det i en skål
2. Skær skrællen af appelsinerne og pres det saft der sidder tilbage i de her skræller ned i en skål
3. Bland appelsinsaften sammen med olie, citronsaft, honning, kanel, salt og peber
4. Masser det snittede rødkål ind i dressingen
5. Skær de appelsiner du lige har frigjort af skrællen i mindre stykker og kom dem over kålet.
6. Klargør granatæblekernerne og kom ved
7. Hak persillen fint og kom ved
8. Anret med brombær
9. Tag en pande og tænd for middel varme, kom smør, honning og salt ved og lad det smelte. Vend nu valnødderne rundt her i de næste 5 minutters tid, til de er sprøde og top salaten med dem