

Rosenkålssalat

Opskrift til 3-4 som tilbehør

Ingredienser

De sprøde kikærter

- 1 dåse kikærter + lidt olie, salt og peber

Ellers

- 1 pose rosenkål
- 1 lille spidskål
- 1 god stump parmesan (måske omkring 30 g)

Dressing

- 3 spsk. olie
- 1 spsk. tahin
- skallen fra 1 øko citron + 1 spsk. af saften
- 1 fed hvidløg
- salt og peber
- 1 tsk. flydende honning

Sådan gør du

1. Dræn kikærterne og kom dem på et skærebræt. Hak dem groft og kom dem over på en bageplade beklædt med bagepapir. Kom lidt olie + salt og peber over. Bag dem i ovnen på 180 grader i et kvarters tid til de er sprøde. Vend gerne i dem en gang undervejs.
2. Skyl rosenkål godt, fjern enderne og de yderste blade. Snit dem i helt tynde skiver og kom dem også på en bageplade eller i en airfryer til de er let sprøde. Også gerne med lidt olie henover. Det tager 10-15 minutters tid.
3. Snit spidskål fint og kom på et fad
4. Bland dressingens ingredienser i en skål, hvidløget rives her i
5. Kom rosenkål hen over spidskål og hæld dressingens over
6. Kom de sprøde kikærter over
7. Høvl en masse parmesan til sidst over salaten