

Spidskålssalat

Opskrift til 2-3

Her er min ikke bare yndlings spidskålssalat. Men min yndlings salat over dem alle. Hvis jeg skulle vælge én salat, så tror jeg faktisk det skulle være denne. Den er bare så god, så nem og med få ingredienser. Derfor får vi denne herhjemme hver eneste uge

Forberedelsestid

10 min

Samlet tid

10 min

Ingredienser

- 1/2 spidskål
- 1 lille håndfuld frisk dild
- 1 avocado
- 1 æble (gerne lidt syrligt)
- evt. lidt feta- eller salatost
- 1 håndfuld mandler + 2 spsk soyasauce eller pinjekerner

Dressing

- 3-4 spsk. olivenolie
- 1 spsk. citronsaft
- 1 tsk. agavesirup eller honning
- 1 tsk. sennep
- salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at lave dine soyamandler, hvis du ønsker disse. Du kan jo også bruge pinjekerner i stedet. Mandlerne: tænd ovnen på 200 grader og kom mandlerne ind i ovnen i 8-10 minutter. Tag dem ud af ovnen, hæld soyasauce over dem. Vend dem rundt her i og træk dem væk fra væsken. Så kan de ligge og tørre!
2. Skyl spidskålet og snit det fint – kom det i en stor skål
3. Lav din dressing ved at blande tingene i en skål og vend den rundt sammen med spidskålet.
4. Hak dild, avocado og æble og kom over i skålen
5. Kom feta over, hvis du ønsker dette
6. Hak soyamandlerne og kom dem over salaten.