

Spidskålssalat med green goddess dressing

Opskrift til 6-8 som tilbehør (en stor salat)

Samlet tid

20-30 minutter

Ingredienser

Dressing

- 1 potte basilikum (ikke de helt store potter)
- 1 lille fed hvidløg
- saft fra 1/2 citron
- godt med salt og peber
- 100 g saltede cashewnødder
- 1 dl græsk yoghurt eller creme fraiche
- 1/3 af et bundt purløg (klip øverste del af)

Salat

- 1 spidskål
- 1/2 kinakål
- 1 dl frosne ærter
- 2 syrlige æbler
- 50 g feta eller salatost
- 2 avocadoer
- 100 g salte cashewnødder til toppen

Sådan gør du

1. Lav først din dressing: kom det hele i en food processor og kød til det er cremet
2. Snit så spidskål og kinakål fint, enten i hånden eller på mandolinjern
3. Kom de frosne ærter i en skål og hæld kogende vand over. Lad dem tøj op, hæld så vandet fra igen.
4. Snit æbler fint, dræn feta fra olien og skær også avocado i tern
5. Kom kål i en stor skål sammen med dressingen og vend det godt rundt.
6. Kom det over på et fad og anret med ærterne, æblerne, avocado, feta og de salte cashewnødder