

Spidskålssalat med hytteost

Opskrift til 3 portioner

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 1/2 spidskål
- 1 æble
- 1 forårsløg
- 1 spsk. frisk dild
- 1 avocado
- 150 g hytteost
- 50 g mandler + 2 spsk. soya

Dressing

- 1/2 dl olie
- 1 stor spsk. lys sirup
- 1 spsk. soyasauce
- 1 tsk. grov sennep
- 1 tsk. citronskal
- 2 spsk. æbleeddike
- lidt sort peber

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Kom mandler på bagepapir og bag i ovnen i 8-10 minutter
3. Tag dem ud og hæld soya over dem, vend dem rundt i soyasaucen og fjern dem herfra. Jeg skovler dem bare lige over på et stykke køkkenrulle eller bagepapir. Lad dem tørre et minuts tid og hak dem så groft.
4. Snit spidskål og kom på et fad eller i en skål
5. Snit æble, forårsløg og dild fint og kom det over kålen.
6. Skær avocado i tynde skiver og kom over salaten
7. Klat med hytteosten rundt omkring
8. Bland dressingens sammen i en skål eller glas og hæld det over salaten
9. Server med de bagte soyamandler