

Salat med rosenkål, æbler og græskarkerner

Til 4 personer

Ingredienser:

20 g græskarkerner
2 spsk neutral olie, fx rapsolie
1 spsk hvidvinseddike
1 spsk honning
300 g rosenkål i tynde skiver
½ radicchio salat i tynde strimler (rød salat)
2 dl bredbladet persille i tynde strimler
2 rødkindede æbler i både, fx Jonna Gold Red



Fremgangsmåde:

1. Rist græskarkernerne på en varm tør pande til de popper lidt op, ca. 3 min.
2. Bland olie, æbleeddike og honning og smag marinaden til med salt og peber.
3. Vend rosenkål, persille og æbler med marinaden og lad det trække ca. 10 min. før salaten serveres. Drys med græskarkerner.