



Julesalat af frisk grønkål og rødkål

en frisk salat, der passer godt til den traditionelle julemad

4 personer

Ingredienser

- 300 g rødkål, frisk, skyllet
- 300 g grønkål, frisk, skyllet
- 40 g hasselnødder
- 3 mellem appelsin

Fremgangsmåde

1. Snit grønkål og rødkål fint
2. Ryst marinaden sammen og bland marinade og kål
3. Rist hasselnødder på en tør pande eller i ovnen
4. Hak nødderne groft
5. Læg kålen i et fad og pynt med appelsiner og hasselnødder.

Marinade

- 2 spsk æblecidereddike
- 1 spsk rapsolie
- 1 spsk honning
- 0,5 tsk salt

Tip!

Kan varieres på mange måder. Prøv f.eks. også med tranebær eller blåbær.