

Grønkåls coleslaw m. æble og peanuts

1
1



Ingredienser:

- 5-6 store stilke grønkål
- 1/4 spidskål
- 2 æbler
- 1-2 håndfuld grofthakket peanuts

Dressing

- 2 dl ylette
- 5 dadler u. sten (helst iranske)
- 3 spsk. æbleeddike
- Saft af 1/2 citron
- Salt og peber

Fremgangsmåde:

Den her salat er spækket med lutter gode sager! Den søde daddelcreme samler sig om den lidt bitre kål, og de syrlige æbler og saltede peanuts fuldender salaten. Så lav bare rigeligt!

Skyl grønkål og skær stilken fra. Skyl spidskål. Kør grønkål og spidskål kort i en foodprocessor (den må ikke blive for fin).

Blend dressing af ylette, dadler, æbleeddike, citronsaft, salt og peber.

Skær både ud af to æbler. Vend dem i salat sammen med dressing. Pynt med grofthakket peanuts.

Jeg spiser den gerne til en kogt røget kylling og rodfrugtmos m. peberrod.

- [Dadel](#)
- [Efterår](#)
- [Grønkål](#)
- [Peanuts](#)
- [Spidskål](#)
- [Vinter](#)
- [Æble](#)

Salat Tøsen handler om smag. Om nuancer, årstider og gode råvarer.