

# Salat Tøsen

[Om Salat Tøsen](#) [Opskrifter](#) » [Årstider](#) » [Mit køkken](#) » [Bøger](#) [Blog](#) [Kontakt](#)

## Rødkålssalat m. ribs, figner, druer og smørristede nødder

1



### Ingredienser:

1 rødkål  
25 g smør  
100 g valnødder  
500 g grønne og røde vinduer uden sten  
20 figner

### Dressing

½ dl presset appelsin  
2 spsk. æbleeddike  
4 spsk. ribsgele (alternativt ufortyndet ribssaft)  
Lidt salt

### Fremgangsmåde:

Del rødkål i to og skær de yderste blade og midten fra. Snit halvdelen meget fint enten med en skarp kniv eller på en mandolin. Det er vigtigt, du ikke ender med grove dele i skålen, den her salat skal være fin og delikat, da den skal trække.

Varm appelsinsaft med æbleeddike og ribsgele til gele er smeltet. Tilsæt lidt salt og lad det køle en smule ned. Vend rødkål med dressing og stil på køl min. 4 timer – men gerne natten over. Læg fx i en lukket pose og vend det et par gange i køleskabet.

Varm smør på en pande til det er smeltet. Rist valnødder i smør ved moderat varme 5-7 min. til de har farve og dufter. Tag dem af, læg dem på et stykke køkkenrulle og køl ned. Del vinduer. Klip figner i små dele med en saks. Vend druer og figner i salaten og pynt med de afkølede valnødder lige før servering.

Den her slår altså den traditionelle "glasrødkål" af banen og gør sig rigtig godt til både and, gås, paté, terrine og en ribbenssteg.

- [Efterår](#)
- [Figne](#)
- [Ribs](#)
- [Rødkål](#)
- [Valnødder](#)
- [Vindruer](#)
- [Vinter](#)

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

SALATTØSEN