



HR.SKOV

OPSKRIFT



HR. SKOV'S KÅLSALAT

Opskrift - 2 pers.

Det skal du bruge:

¼ Hvidkål

¼ Rødkål

2 Gule gulerødder

1 Lilla gulerod

6 spsk. Hvid balsamico creme

6 spsk. Kirsebær coulis

Ramsløgs salt

Nødder: chili cashewnødder

Citron olie til stegning af nødder



Sådan gør du:

1. Snit kålen fint.
2. Skær de gule gulerødder i fine stave.
3. Chop den lilla gulerod i stykker.
4. Bland den hvide balsamico creme og kirsebær coulis sammen i en skål, til en homogen masse.
5. Hæld derefter dressingen over kålsalaten og smag til med ramsløgs salt.
6. Rist nødderne på en varm pande i citronolien, i et par minutter.

Dressingen kan varieres med vore andre coulis.

Video til opskriften

