

Spidskålssalat med bacon

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

500 g spidskål

250 g ærter

Dressing:

1 spsk. olivenolie

saft af ½ citron

1/2 tsk. akaciehonning

salt og peber

Pynt:

100 g cashewnødder

125 g bacon i skiver

Beskrivelse

Rist cashewnødderne i ovnen 5-7 minutter ved 180 grader.

Rist bacon sprød på en pande. Læg det stegte bacon på fedtsugende papir.

Snit spidskålen fint. Hæld kogende vand på ærterne og lad dem stå et par minutter. Bland spidskål og ærter sammen.

Dressing: Rør ingredienserne til dressingen sammen.

Hæld dressingen over salaten og vend rundt. Anret salaten på et fad og pynt med de ristede cashewnødder og bacon.