



Ingredienser

1 spidskål

Vinaigrette-dressing:

1/4 dl eddike

½ tsk. dijonsennep

½ fed hvidløg

1 nip rørsukker

salt

peber

gurkemeje - et lille drys

3/4 dl rapsolie

Beskrivelse

Snit spidskålen fint. Herefter laves dressingen: Eddike, sennep, hvidløg, rørsukker, salt, peber og gurkemeje piskes sammen. Olien hældes stille og roligt i, imens der fortsat piskes. Dressingen skal begynde at tykne.

Hæld dressing over den fintsnittede spidskål og vend rundt til dressingen er fordelt. Stilles i køleskabet mindst ½ time, så smagen kan sætte sig. Salaten kan holde sig tre dage i køleskabet.

OBS! Alle ingredienser til dressingen skal have stuetemperatur, før de piskes sammen.