

Spidskålssalat med æble

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Halver kålen, fjern stokken og snit kålen fint. Drys kålen med salt og sukker og lad den trække, mens resten tilberedes. Skær æblerne i både eller stor tern. Snit dilden og rør olie, citronsaft, piskefløde og dijonsennep sammen og vend dilden i. Bland kålen i dressingen og vend de øvrige ingredienser i.

Ingredienser

- 1 spidskål
- 2 tsk. salt
- 2 tsk. sukker
- 2 æbler
- 50 g saltede og ristede cashewnødder
- 50 g tørrede tranebær

Dressing:

- 2 spsk. olie
- 2 spsk. citronsaft
- 2 spsk. piskefløde
- 1 tsk. Dijonsennep
- 1 bundt dild

Variationer

Brug kinakål i stedet for spidskål.
Kinakålen skal ikke drysses med salt og sukker.