

GRØNKÅLSSALAT

4 Personer som tilbehør

"Denne enkle kålsalat er nok den salat, der bliver lavet allermost i vinterhalvåret hjemme hos os."

Den går forrygende som sylrigt/sødt tilbehør til et væld af middagsretter, og så tager den heller ingen tid at lave. Grønkålen kan skiftes ud med de fleste andre faste kåltyper, som fx rosenkål eller blomkål.

Ingredienser

7-8 blade grønkål
1 gulerod
1 lille sylrigt æble, fx elstar eller coxorange
3 spsk olivenolie
2 spsk æbleeddike
Havsalt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde:

Rib grønkålen og riv den i mindre stykker. Skræl guleroden og skær den i grove stykker. Skær også æblet i grove stykker.

Kom det hele i en foodprocessor sammen med olie, eddike, salt og peber og kør, til det lige akkurat har en ensartet konsistens som couscous.

Smag til med salt, peber og æbleeddike.

Hvis du ikke har en foodprocessor, kan det hele hakkes meget fint enkeltvis med en skarp kniv.

Server salaten i en skål.

