

---

# RØDKÅLSSALAT MED APPELSIN OG MYNTE

## Til 4 personer.

1/4 øko rødkål  
1 stor appelsin  
1 håndfuld mynteblade  
3 spsk ristede solsikkekerner  
1 tsk korianderfrø knust i morter  
1 tsk honning  
2 spsk kirsebæreeddike eller balsamico  
3 spsk koldpresset olivenolie  
Havsalt og friskkværnet peber

## Fremgangsmåde

Rist solsikkekerne på en tør pande.

Fjern de groveste blade fra rødkålet og skyl det grundigt. Rødkålen skæres papirtyndt på et mandolinjern eller med en skarp kniv. - kom det fintsnittede kål i en skål.

Skær skallen af appelsinen med en skarp kniv og skær det rene appelsin kød i tern, som vendes sammen med rødkålen. Gem evt. overskydende appelsinsaft til vinaigretten.

Hak mynten og bland det, og de ristede solsikkeker i skålen med rødkål og appelsin.

I en skål røres honning, eddike, olivenolie og korianderfrø sammen med en ske til en vinaigrette - smag det hele til med med salt og peber, evt lidt mere eddike.