



VEGETARISK

Vintersallad

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Grönkål, brysselkål, rödbetor, äpple och kanel - kan det bli mer jul än så här? En fantastisk kombination av det söta, syrliga och salta. Blir ett utmärkt tillbehör på julbordet.



INGREDIENSER

300 gram grönkål
150 gram brysselkål
4 st rödbetor
2 st röda äpplen

Topping

150 gram fetaost
1 st granatäpple
60 gram pumpakärnor

Vinägrett

2 msk olja
1 msk vitvinsvinäger
1 tsk honung

ingefära
kanel
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och koka rödbetor. Koka brysselkål.
- 2** Rosta försiktigt pumpakärnorna i torr panna tills de fått lite färg. Låt svalna.
- 3** Förbered vinägretten. Blanda ihop olja, vinäger och honung. Smaksätt med ingefära, kanel, salt och peppar.
- 4** Dela äpplena och rödbetorna. Blanda ihop alla ingredienser tillsammans med vinägretten. Toppa salladen med fetaost, granatäpple och pumpakärnor.