



SALLAD

# Rödkålssallad

Kock: **Karin Högberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Ett trevligt alternativ till den klassiska rödkålen. Ett fräscht inslag på julbordet, eller när som helst på året.



## INGREDIENSER

1/4 st rödkålshuvud  
2 st apelsiner  
1 st granatäpple  
3 nävar färsk bladspenat  
1 knippe färsk bladpersilja  
0,5 dl olivolja  
salt & peppar

## GÖR SÅ HÄR

1

Skär kålen i tunna strimlor, filéa apelsinen, det gör du genom att skala apelsinen, skära bort det yttersta hinnorna och därefter skära ur flufforna ur de hinnor de ligger i. Dela på granatäpplet och plocka ut frukterna. Hacka persiljan grovt. Blanda samtliga ingredienser. Blanda olja och vinäger och salta och peppra, häll över salladen och rör om.