

Rødkålssalat med abrikoser

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Snit rødkålen fint. Skær abrikoserne i tynde strimler. Skræl appelsinen, del den i både og skær dem i tern. Hak valnødderne groft.

Dressing: Rør olivenolie, balsamicoeddike, agavesirup, salt og peber sammen.

Vend rødkål, abrikos, appelsin og valnødder i dressingen. Pynt med lidt abrikosstrimler og valnødder.

Ingredienser

200 g rødkål
50 g tørrede abrikoser
1 appelsin
25 g valnødder

Dressing:

1 spsk. olivenolie
1 spsk. mørk balsamicoeddike
1/2 spsk. agavesirup
Salt og peber

Pynt: Abrikosstrimler og valnødder