

Blomkålssalat med granatæble

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rist cashewnødderne på en tør pande.

Dressing: Rør olie, citronsaft, honning, salt og peber sammen. Kom finthakket persille i.

Snit blomkålen fint. Skær æblerne i både. Tag kernerne ud af granatæblet.

Kom blomkål, edamamebønner, æblebåde og de fleste af granatæblekernerne i dressingen og vend rundt. Anret salaten på et fad og pynt med de ristede cashewnødder og resten af granatæblekernerne.

Ingredienser

1 blomkål
200 g optøede edamamebønner
2 æbler
1 granatæble

Dressing:

1 spsk. olie
saften af 1 citron
1 lille spsk. akaciehonning
1 håndfuld persille
salt og peber

Pynt:

30 g cashewnødder