



## Ingredienser

1 spidskål  
6 forårsløg

### Dressing:

2 spsk. olivenolie  
1 spsk. citronsaft  
1/2 tsk. dijonsennep  
1/4 tsk. soyasauce  
Salt og peber

Pynt: 1 stor håndfuld saltmandler og lidt  
grønt fra forårsløg

## Beskrivelse

Dressing: Rør olivenolie, citronsaft, sennep, soyasauce, salt og peber sammen.

Snit spidskålen i tynde strimler. Skær forårsløg i tynde skiver.

Bland spidskål og forårsløg. Hæld dressingen over salaten og vend rundt.

Kom saltmandler på toppen,