

# Spidskålssalat med gulerødder og asparges

2 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Rist mandlerne på en tør pande.

Rør dressingen sammen af olie, dijonsennep og citronsaft. Hak hvidløget fint og rør det i dressingen. Smag til med akaciehonning, salt og peber.

Snit spidskålen fint, vend den i dressingen og kom den på et fad. Hak gulerødder og grønne asparges fint og læg dem på spidskålen. Hak mandlerne groft og drys dem over salaten.

## Ingredienser

300 g spidskål  
200 g gulerødder  
100 g grønne asparges

Dressing:

3 spsk. olie  
1 tsk. dijonsennep  
1 spsk. citronsaft  
1 fed hvidløg  
1/2 spsk. akaciehonning  
Salt og peber

Pynt: 1 håndfuld mandler