

# Rødkålssalat med æbler og mandler

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Jul

## Ingredienser

30 g mandler

1 spsk. neutral olie

Lidt salt

1/4 rødkålshoved

1 syrligt dansk æble

Saften fra 1/2 appelsin

3 spsk. olivenolie

1 spsk. god mørk balsamico eddike

## Beskrivelse

Smut mandlerne ved at hælde kogende vand over dem. Efter ca. 5 minutter er de klar til at blive smuttet. Ellers vente et par minutter mere. Når mandlerne er smuttet kommes de i en plastik pose sammen med og lidt salt. Ryst posen godt. Hæld de saltede mandler på en bageplade med bagepapir og bag dem i ovnen i ca. 20 minutter eller indtil mandlerne er brune i overfladen.

Når mandlerne er færdige sættes de til side i en skål og køler af.

Pil yderste blad af rødkålen og snit det fint. Hak æblet i mundrette bidder og bland det med rødkålen i en skål. Klem saften fra en halv appelsin over salaten.

Rør olivenolie og balsamico sammen til en ensartet vinaigrette i en lille skål.

Lige inden servering hældes vinaigrette over salaten, som derefter anrettes på en tallerken med lidt hakkede bagte mandler på toppen