

Spidskålssalat med perlespelt

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 dl perlespelt
4 dl vand
1 hønsebouillonterning
400 g spidskål
5 forårsløg
80 g tørrede tranebær

Dressing:

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

Pynt: Lidt grønt fra forårsløg og tranebær

Beskrivelse

Hæld perlespelten i en si og skyl den i koldt vand. Bring vand og bouillonterning i kog. Tilsæt perlespelt og lad den simre under låg i ca. 20 minutter. Sluk for varmen og lad perlespelten trække i 10-15 minutter. Hæld evt. overskydende væske fra.

Snit spidskål og forårsløg fint.

Dressing: Rør olivenolie, citronsaft, dijonsennep, salt og peber sammen.

Vend den varme perlespelt i dressingen. Tilsæt spidskål, forårsløg og tranebær.

Pynt med lidt grønt fra forårsløg og tranebær.