

Spidskålssalat med ærter og granatæblekerner

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rist sesamfrøene på en tør pande.

Dressing: Rør olivenolie, balsamico, akaciehonning, salt og peber sammen.

Snit spidskålen fint. Kom spidskål, ærter og granatæblekerner op i dressingen og vend rundt.

Drys de ristede sesamfrø over ved servering.

Ingredienser

1/2 spidskål

2 håndfulde ærter

1 håndfuld granatæblekerner

Dressing:

1 spsk. olivenolie

1/2 spsk. lys balsamico

1/2 tsk. akaciehonning

Salt og peber

Pynt:

2 spsk. ristede sesamfrø