



Ingredienser

125 g finthakket grøn kål
50 g blåbær
50 g hindbær
25 g valnødder
3 dadler

Dressing:

2 spsk. olivenolie
1 spsk. hvidvinseddike
1/2 spsk. sød sennep
3/4 tsk. akaciehonning
Salt og peber

Pynt: Hindbær, blåbær og valnødder

Beskrivelse

Skyl den finthakkede grøn kål og lad den dryppe af i en sigte. Varm en pande op og svits grønkålen i ca. 1 minut på en tør pande, til den falder lidt sammen. Lad den køle af.

Hak valnødder groft og skær dadler i små tern.

Dressing: Rør olivenolie, hvidvinseddike, sennep, akaciehonning, salt og peber sammen.

Vend den afkølede grøn kål, hindbær, blåbær, valnødder og dadler i dressingen.

Pynt salaten med hindbær, blåbær og valnødder.