

# Gulerodssalat med tørret frugt og kokos

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Riv gulerødder groft. Hak valnødder groft. Hak persillen fint.

Dressing: Rør hvidvinseddike, dijonsennep, akaciehonning, salt og peber sammen.

Vend gulerødder, valnødder, rosiner, tranebær, græskarkerner, persille og kokosmel i dressingen. Pynt med græskarkerner og kokosmel.

Lad gulerodssalaten trække ca. 30 minutter før servering.

## Ingredienser

8 gulerødder  
50 g valnødder  
1 håndfuld rosiner  
1 håndfuld soltørrede tranebær  
1 håndfuld græskarkerner  
1 håndfuld persille  
4 spsk. kokosmel

### Dressing:

4 spsk. hvidvinseddike  
2 tsk. dijonsennep  
1 spsk. akaciehonning  
Salt og peber

### Pynt:

Græskarkerner  
Kokosmel