

# Spidskålssalat med lufttørret skinke

1 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Snit spidskålen fint. Skær forårsløg i tynde skiver. Bland spidskål og forårsløg sammen og anret det på en tallerken.

Dressing: Rør olivenolie, citronsaft, salt og lidt peber sammen. Dryp dressingen over salaten.

Skær lufttørret skinke i mindre stykker, rul dem lidt sammen og læg dem på salaten.

Kom blåbær og pistacienødder på. Kværn lidt peber over salaten.

## Ingredienser

150 g spidskål  
1 forårsløg  
60 g lufttørret skinke  
1 stor håndfuld blåbær  
1 håndfuld pistacienødder  
Friskkværnet peber

### Dressing:

1 spsk. olivenolie  
1 spsk. citronsaft  
Salt og lidt peber