



Rødkålssalat

Spicy rødkål med asiatiske smagsgivere – prøv den til andestegen juleaften i stedet for den rødkålssalat du plejer at lave!



Bedøm opskrift



30 min



Sep – Jan



Dagligt grønt



Lav på gluten



Lav på laktose



Vegetar

Ingredienser

4 pers.

Dressing

4 cm frisk ingefær

1 lille stilk citrongræs

1 fed hvidløg

4 spsk limesaft

2 spsk rørsukker

1-2 små røde chili

3 spsk lys sojasauce

1 tsk ristet sesamfrøolie

Salt og peber

1 spsk sesamfrø med skal

Salat

1 rødkålshoved

2 gulerødder

2 forårsløg

Tilberedning

- 1 Kom alle ingredienser til dressingen i blenderen og kød det til en lind pasta, smag til med salt, peber eller lidt mere sukker eller syre.
- 2 Rist sesamfrøene let på en tør pande – brug moderat blus, ellers brænder frøene, før de rister.
- 3 Gør kål og gulerødder i stand, snit dem i meget tynde strimler, læg dem på et fad og hæld dressingen over.
- 4 Skær forårsløgene i meget tynde skiver og drys dem over salaten sammen med sesamfrø.

