



Nordisk dressing

Dressing med nordisk strejf, perfekt til fx hvidkål eller glaskål.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Jan – Dec

Ingredienser

4 pers.

2 spsk koldpresset rapsolie

1 spsk frugt- eller bæreddike, fx hyldeblomst- eller æbleeddike

Salt og friskkværnet peber

Tilberedning

- 1 Rør dressingen sammen og smag til. Brug et stykke kål som smageske, så får du den rette smagskombination at dømme ud fra.
- 2 Modsat grønne salater og spæde kål som spidskål, hvor dressingen først skal i lige før servering, er det en god idé at vende dressingen i en halv time før servering, så kålen marineres.



Tip

God til hvidkål og glaskål. Fx hvidkål i helt tynde strimler og glaskål i små tern.

