



## Rødkålssalat med frisk og tørret frugt

God og fyldig salat til julens kraftige mad. Passer perfekt til and, flæske-og ribbensteg til helstegt mørbrad og mange, mange andre af julens gode sager.



[Bedøm opskrift](#)



# Ingredienser

4 pers.

½ liter fintsnittet rødkål

2-3 rødbeder

2 æbler, fx Cox Orange eller Pigeon

1 skalotte- eller rødløg

125 g friske dadler eller bløde figner (evt. halvt af hver)

125 g friske brombær, evt. frosne, optøede

35 g ristede, afskallede hasselnødder

## Dressing

Frisk timian

2 spsk rødvinseddike

1 spsk olivenolie

1 tsk honning

Salt og peber

*Opskrift: Vibeke Lehn*

*Fotograf: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Snit rødkålen meget fint.
- 2 Kog rødbederne, tag skallen af og skær dem i tern.
- 3 Skær æblerne i tynde både og løg i fine tern. Skær de tørrede frugter i mundrettet stykker.
- 4 Bland alle ingredienserne til salaten i en stor skål.
- 5 Rør dressingen sammen, smag den godt til og vend og bland den omhyggeligt med salaten, der kun bliver bedre, hvis den får lov til at trække 1 times tid.



## Tip

Rist hasselnøddekernerne i en varm, tør pande til er mørke og de yderste skaldele løsnes.

Afkøl og gnid nødderne mod hinanden, så skallerne falder af. Opbevar nødderne i en tætsluttende dåse eller glas - de smager forrygende.

