



Karrydressing

Trænger din kål til et twist så prøv dressing med karry og mangochutney.



[Bedøm opskrift](#)



15 min



Jan – Dec



Lav på gluten



Vegetar

Ingredienser

-

1 dl yoghurt naturel

1 tsk stærk karry

2 spsk mangochutney

½ spsk citronsaft

½ tsk frisk ingefær, fintrevet

Salt og friskkværnet peber

Tilberedning

- 1 Rør dressingen sammen og smag til. Brug et stykke kål som smage-ske, 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.
- 3 God til hvidkål, fx i tynde strimler.

