



Rødkålssalat med valnødder, andebryst og kirsebær

I denne lækre opskrift på rødkålssalat med valnødder, andebryst og kirsebær bruges sommerens bær fra frost som smagsgiver og syre til en smuk og sprød decembersalat. Kirsebærret, som vi mest kender fra risalamande, får en plads i det salte køkken. Koriander fra det asiatiske køkken giver nye aromaer til det klassiske julebord.



Bedøm opskrift



30 min



Aug – Feb



Dagligt grønt



Lav på gluten

Ingredienser

5 personer

- 300 g rødkål, snittet fint i lange strimler
- 100 g rødbede, skåret i strimler på mandolin eller foodprocessor
- 5 g salt
- 20 g flydende honning
- 10 g dijonsennep
- 4 g friskrevet peberrod, evt. mere afhængigt af styrken på peberroden
- 12 g piskefløde
- 10 g æbleeddike
- 25 g frost kirsebær
- 10 g olivenolie
- 1-2 g friskkværnet peber
- 150 g små æblebåde f.eks. Cox Orange eller Pigeon
- 100 g frosne kirsebær, grofthakket

- 15 g hakket frisk koriander
- 50 g valnødder, grofthakket
- Hvis det ønskes: 300 gram rosastegt andebryst før stegesvind – svarende til ca. 50 g stegt andebryst pr person.

Opskrift: Frugtformidlingen

Styling: Gitte Heidi Rasmussen, Foto: Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Bland rødkål, rødbede og salt i en stor skål og ælt grønsagerne godt, så fibrene mørnes let.
- 2 Bland æblebåde, hakkede kirsebær, koriander og hakkede valnødder.
- 3 Blend honning, sennep, peberrod, fløde, eddike, kirsebær, olie og peber til en glat dressing.
- 4 Bland dressingen med 2/3 af æble-kirsebær-blandingen. Gem resten til pynt.
- 5 Anret salaten på et stort fad og drys med de resterende æblebåde, kirsebær, hakkede valnødder og korianderkviste.



Tip

Andebryst, serveret enten i salaten eller ved siden af, giver en fyldig og mættende måltidssalat.

I stedet for stegt andbryst kan salaten serveres med rugbrødscROUTONER og blå ost eller varmrøget laks.

