



**Hvidkålssalat med bacon**

Hvidkålssalat er en fantastisk måde at spise de grove, fiberrige og sunde kål på. Her i velsmagende selskab med bacon og dressing.



Bedøm opskrift



45 min



Jul – Feb



Dagligt grønt



Lav på gluten

## Ingredienser

4 pers.

Ca. 600 hvidkål

10 rosenkål

½ spsk. fint knust havsalt

3-4 tykke skiver bacon

### Dressing

½ skalotteløg

½ tsk. revet skal af en usprøjtet citron

1½ dl piskefløde

2 tsk. citronsaft

2 spsk. hvid balsamicoeddike (eller hvidvinseddike + lidt honning)

1½ spsk. dijonsennep

2 spsk. god olivenolie

Salt og peber

½ tsk. kommensfrø

1 lille budt dild eller bredbladet persille

# Tilberedning

- 1 Fjern de grove yderblade fra begge slags kål samt eventuelle rester af stokken fra hvidkålen. Snit begge kåltyper fint i hånden (råkostjern og maskiner ødelægger kålens struktur og gør salaten sjasket).
- 2 Læg kålstrimlerne i en stor skål, drys saltet over og vend det godt rundt. Lad det stå og trække køligt i en times tid.
- 3 Hæld kålen i et rent klæde og vrid væden ud af den. Det kræver lidt kræfter, så det er godt at have én til at hjælpe sig med at vride.
- 4 Læg den vrede kål i en salatskål.
- 5 Skær baconskiverne i terninger, læg dem på en kold pande og rist dem gyldne og sprøde.
- 6 Skær skalotteløget i bittesmå terninger, riv citronskallen og bland den med fløden. Tilsæt citronsaft, eddike, sennep, olie og peber. Rør det sammen til en dressing, hæld den over kålen og vend den rundt.
- 7 Smag på hvidkålssalaten og smag om den evt. skal have lidt salt.
- 8 Drys baconterninger, hakket persille eller dild samt knuste kommenfrø over hvidkålssalaten og server den med brød til.

